

Portakallı Krema Kup

Toplam 16 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 6 dk

4 kişilik

Kolay

~218 kcal

İspanya usulü portakallı krema kup, portakal krema ve vanilyayla buluşturarak hafif, serin bir tatlı yapar.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı Krema
- 0.8 su bardağı Portakal suyu
- 2 yemek kaşığı Şeker
- 1 çay kaşığı Vanilya

Yapılış

- Krema, portakal suyu ve şekerini kasede çırpın.
- Vanilyayı ekleyip karıştırmayı sürdürsüz hale getirin.
- Kuplara paylaşırken üst yüzeyi düzeltin.
- Tatlıyı buzdolabında 30 dakika soğutun.
- Soğuk olarak bekletmeden servis edin.

PÜF NOKTASI

Portakal kabuğunu çok ince rendelemek tatlıya acı eklenmesini önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk servis edin.

Alerjenler

Süt