

# Raventli Vanilyal Trifle Kup

Toplam 20 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 8 dk

4 kişilik

Kolay

~228 kcal

İngiltere usulü raventli vanilyal trifle kup, raventli vanilyal krema ve kek parçalarıyla oluşturularak katmanlı, serin ve zarif bir tatlıdır.

## Malzemeler

- 300 gr Ravent
- 1.5 su bardağı Vanilyal krema
- 2 su bardağı Kek küpü
- 2 yemek kaşığı Şeker

## Yapılışı

- Ravent ve Vanilyal krema ile ana karışımı tencerede oluşturun.
- Ravent ve Şeker malzemelerini üst katman için ayrı tutun.
- Ravent karışımını bardaklara eşit biçimde paylaşın.
- Şeker ekleyip kupları 20-30 dakika buzdolabında dinlendirin.
- Vanilyal krema serpip tatlıya blaptan çikararak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Raventi çok ezmeden pişirmek kup içinde parlak bir katman bırakır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Kupları soğuk verin, üstüne ravent sosu ve kek küpü ekleyin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta