

Somloi Kup Tatlısı

Toplam 16 dk

Hazırlama 16 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Orta

~276 kcal

Açılış 2/10

Somloi kup tatlısı, kakaolu kek parçalarını krema ve cevizle buluşturarak katmanlı yumuşak ve kutlama havası taşıyan bir tatlı buluşturur.

Malzemeler

- 2 su bardağı Kek küpü
- 1 su bardağı Krema
- 0.5 su bardağı Ceviz
- 1 yemek kaşığı Kakao

Yapılış

1. Kek küplerini kup bardakları tabanına eşit şekilde paylaştırın.
2. Kremayı hafif koyulaşana kadar çırpıp ağızkanalını kapaması için dikkat edin.
3. Kekin üzerine biraz krema dökün, ceviz ve kakaoyu aralara serpin.
4. Katları bir kez daha tekrarlayıp üstte kakao ve ceviz bırakın.
5. Kup tatlıyı 1 saat soğutup servis edin.

PÜF NOKTASI

Keki küçük küp kesmek kup içinde dengeli katman verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Buzdolabından çıkarıp 10 dakika oda sıcaklığında bekletip yanına bir fincan Türk kahvesiyle sunun.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta

Kuruyemiş