Sticky Toffee Pudding Kup

Toplam 14 dk · Hazırlık 14 dk · Pişirme 0 dk · 4 kişilik · Orta · ~286 kcal · Açlık barı 2/10

Sticky toffee pudding kup, hurmalı kek parçaları üzerine toffee sosla buluşturarak yumuşak, yoğun ve küçük porsiyonluk bir İngiliz tatlısı sunar.

Malzemeler

- 2 su bardağı Hurmalı kek küpü
- 1 su bardağı Toffee sos
- 0.5 su bardağı Krema

Yapılışı

1. Hurmalı kek küplerini kup bardakların tabanına eşit miktarda paylaştırın.
2. Toffee sosun yarısını kekların üstüne dökün, 10 dakika çekmesini bekleyin.
3. Kremayı üst katmana yerleştirin, kalan sosu ince çizgiler halinde gezdirin.
4. Kupları 20 dakika dinlendirin, tatlı içe doğru nemlensin.
5. Sticky toffee kupu ılık halde kaşıklayın, sos tabana kadar işlemiş olsun.

PÜF NOKTASI

Kek parçaları küçük tutmak sosun her katmana yayılmasını sağlar.

SERVIS ÖNERISI

Soğuk servis etmeden önce küçük dilimlere bölün; tabağın yanına sade bir kaşık krema koyun.

Alerjenler

Gluten · Süt · Yumurta