

Polonya Szarlotka Kup

Toplam 25 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~236 kcal

Açılış 2/10

Polonya szarlotka kup, tarçın, elma, bisküvi ve krema katlarıyla birleştirerek elmalı pastanın serin, bardakta sunulan bir yorumunu verir.

Malzemeler

- 4 adet Elma
- 10 adet Bisküvi
- 1 su bardağı Krema
- 0.5 çay kaşığı Tarçın
- 2 yemek kaşığı Toz şeker

Yapılış

- Elma, şeker ve tarçınla 8 dakika pişirin.
- Bisküviyi ufalayın, kremayı ekleyin.
- Malzemeleri kurlara kat kat doldurup soğuk servis edin.

PÜF NOKTASI

Elmalar 1-2 dakika eksik pişirmek kup içinde püreleşmelerini önler.

SERVIS ÖNERİSİ

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

Alerjenler

Gluten

Süt