

Macar Túrós Barack Kup

Toplam 12 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~168 kcal

Açılış 2/10

Macar túrós barack kup, lor benzeri peyniri kayısı ve bal katlarıyla birleştirerek yaz tatlılarıdır. Meyveli ve hafif bir bardak hazırlar.

Malzemeler

- 250 gr Lor peyniri
- 4 adet Kayısı
- 1 yemek kaşığı Bal
- 0.5 çay kaşığı Limon kabuğu rendesi

Yapılış

1. Loru çatal yardımıyla ezin, limon kabuğu rendesiyle kokusunu açın.
2. Kayısıları küçük küpler halinde doğrayın balla karıştırın 10 dakika sulandırın.
3. Kup bardakları tabanına orolu karışımın bir kat yayın.
4. Üstüne balla kayısıları karıştırılan lorla ikinci katı bluşturun.
5. Tatlıyı buzdolabında 20 dakika soğutup soğuk kup halinde verin.

PÜF NOKTASI

Kayısları çok ezmek kup içinde farklı dokular bırakır.

SERVIS ÖNERİSİ

Altına bir kaşık vişne reçeli, yanına soğuk süt bardağı koyarak çocuklu sofralara hazırlayın.

Alerjenler

Süt