

Turos Palacsinta Kup

Toplam 24 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~242 kcal

Açılış 2/10

Turos palacsinta kup, lorlu krep katları reçel ve krema ile buluşturarak Macaristan usulü bir tatlı kâsesi hazırlar.

Malzemeler

- 4 adet Krep
- 1 su bardağı Lor peyniri
- 0.5 su bardağı Reçel
- 0.5 su bardağı Krema

Yapılış

1. Krepleri şerit halinde kesip kuplara hazırlayın.
2. Lor peyniri ve kremayı kasede karıştırın.
3. Kup bardaklara krep, lor ve reçeli kat kat yerleştirin.
4. Tatlıyı buzdolabında 30 dakika dinlendirin.
5. Soğuk olarak bekletmeden servis edin.

PÜF NOKTASI

Krepleri ince tutmak kup içinde daha zarif katman verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne iri kıymıç fındık bir damla gül suyuyla sunum kurun.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta