

Ahududulu Eton Kup

Toplam 12 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~218 kcal

Açılış 2/10

Ahududulu Eton kup, beze krema ve ahududuyu katmanlayarak hafif, çikolata Britanya usulü bir tatlı kâsesi yapar.

Malzemeler

- 120 gr Beze
- 1 su bardağı Krema
- 1.5 su bardağı Ahududu
- 1 yemek kaşığı Pudra şekeri

Yapılış

- Soğuk kremayı pudra şekeriyle 3 dakika yumuşak tepe olana kadar çırpıp dokuyu bozulmasın diye ölçüyü değiştirmeden ilerleyin.
- Meyvesini çatalla hafifçe ezin ve bezeleri iri parçalara kırın.
- Meyveli sosunu oda sıcaklığına gelene kadar bekletin.
- Krema, ahududu ve beze parçalarını 30 saniye katlayarak karıştırın beze erimesin.
- Katları hafifçe yerleştirin, dolgu kenarlardan taşmasın.
- Tatlısını 10 dakika soğutup dokusu oturduktan sonra servis edin.

PÜF NOKTASI

Bezeyi en son katlamak için kullanın.

SERVIS ÖNERİSİ

Şeffaf kupta, üstüne taze ahududu koyarak hemen soğuk servis edin.

Alerjenler

Süt

Yumurta