

Anzak Bisküvili Kup

Toplam 12 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~246 kcal

Açılış 2/10

Anzak bisküvili kup, yulaf bisküviyi hafif krema ve bal ile buluşturarak gevrek, serin ve nostaljik bir tatlı hazırlar.

Malzemeler

- 8 adet Anzak bisküvisi
- 1 su bardağı Krema
- 2 yemek kaşığı Bal
- 0.3 su bardağı Hindistancevizi

Yapılış

- ANZAC bisküvilerini iri kırarak bir kupa üstü için ayırın.
- Soğuk kremayı bal ile 2 dakika çırpıp fazla çırpılmayan krema kesilmesin.
- Kup tabanına bisküvi kırıklarını serip ince bir krema katlayın.
- Kalan bisküvi ve kremayı ki kat halinde paylaştıran katmanları bastırın.
- Kupları 20 dakika buzdolabında dinlendirin ve ayırdığınız kavruları servis edin.

PÜF NOKTASI

Bisküviyi çok önceden kırmamak kup içinde kırılmalarını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Anzak bisküvili kupu cam kasede hazırlayıp hindistancevizi kırıklarını üzerine serpin.

Alerjenler

Gluten

Süt