

# Bal Karamelli Syrniki Kup

Toplam 24 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Orta

~228 kcal

Açılış 2/10

Rus usulü bal karamelli syrniki kup, küçük peynirli kekleri bal ve krema ile buluşturarak yumuşak bir tatlı yapar.

## Malzemeler

- 250 gr Lor peyniri
- 1 adet Yumurta
- 3 yemek kaşığı Un
- 3 yemek kaşığı Bal
- 0.5 su bardağı Krema

## Yapılış

1. Loru çatalla ezin, yumurta ve unla yumuşak bir syrniki hamuru yapın.
2. Hamuru küçük diskler halinde şekillendirin, çok bastırmayarak içi kuru olmasını.
3. Diskleri az yağlı tavada toplam 6 dakika pişirin.
4. Bal küçük tavada 2 dakika 150°C'de karamel tonuna getirin.
5. Kup içine syrniki parçalarını krema ve bal karameli katmanlayın.

### PÜF NOKTASI

Syrniki harcını sert yoğurmamak için yumuşak kalmasını sağlayın.

### SERVIS ÖNERİSİ

Bal soslu syrniki kupunu cam kasede sunup lorlu parçalarını kremanın üstünde biriktirin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta