

# Bal Katli Medovik Kup

Toplam 492 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~268 kcal

Açılış 2/10

Bal katli medovik kup, bal aromalı kek parçalarını krema ile buluşturarak yumuşak, yoğun ve küçük porsiyonluk bir tatlıdır.

## Malzemeler

- 2 su bardağı Bal aromalı kek küpü
- 1 su bardağı Krema
- 2 yemek kaşığı Bal

## Yapılış

1. Bal aromalı kek küpünü küçük parçalara ayırın.
2. Krema ile bal pürüzsüz olana kadar çırpın, krema gevşek kalsın ki kek nemlensin.
3. Kup tabanına kek küpü ve krema katlarını sırayla yerleştirin, küpün kalmasını.
4. Üst kata ince bal gezdirip kalan küpü ekleyin.
5. Kupları 8 saat buzdolabında dinlendirin, medovik katları yumuşasın diye bu süreyi kısaltmayın.

### PÜF NOKTASI

Kek parçalarını küçük kesmek kup içinde daha dengeli katman oluşturur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Kup bardakta soğuk verin, üstüne kırılarak tatlı sonunda sunun.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta