

# Bal Kremalı Elma Kup

Toplam 18 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 8 dk

4 kişilik

Kolay

~208 kcal

Açılış 2/10

İngiltere usulü bal kremalı elma kup, yumuşak elmayı krema ve bal ile buluşturarak hafif bir tatlı kurar.

## Malzemeler

- 2 adet Elma
- 1 su bardağı Krema
- 2 yemek kaşığı Bal
- 0.5 su bardağı Bisküvi kırıntıları
- 0.5 çay kaşığı Tarçın

## Yapılı

1. Elmalı kup için elmaları küçük küp doğrayıp tavaya alın.
2. Elmayı bal ile 6 dakika pişirin, fazla ezmeyin ki kup içinde doku kalsın.
3. Kremayı ayrı kaptan yumuşak tepe olana kadar 2 dakika çırpın.
4. Bisküvi kırıntıları kup tabanına yayın ve elmalı karışımın üstüne paylaşın. Elmalı kremayı eritmesin.
5. Kremayı ekleyip 20 dakika soğutun, katlar otursun diye servis öncesi bal gezdirin.

### PÜF NOKTASI

Elmayı fazla pişirmemek kup içinde püreye dönmeden formunu korumasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Bal kremalı elma kupunu cam bardakta sunup bisküvi kırıntıları ile süsleyin.

## Alerjenler

Süt

Gluten