

# Banoffee Posset

Toplam 200 dk

Hazırlanma 12 dk · Pişirme 8 dk

4 kişilik

Kolay

~276 kcal

Açılış 2/10

Banoffee posset, krema ve muz tabanlı karamel dokunuşuyla soğutarak ipeksi, tatlı ve kadehte sunulan bir İngiliz tatlıdır.

## Malzemeler

- 2 su bardağı Krema
- 2 adet Muz
- 4 yemek kaşığı Karamel sos
- 2 yemek kaşığı Şeker
- 3 yemek kaşığı Limon suyu
- 0.5 su bardağı Bisküvi kırığı
- 0.5 su bardağı Bisküvi kırığı

## Yapılışı

1. Kremayı şekerle tencereye alıp 6 dakika hafif kaynatın.
2. Limon suyu ya da asitli kremayı karıştırdıktan sonra posset kesilmeden koyulaştırın.
3. Muzu ince dilimleyip kadeh tabanına yerleştirin.
4. Kremalı posseti muzun üzerine paylaşarak yüzeyi düzleyin, muz dilimleri yukarıya koyun.
5. Kadehleri 3 saat soğutun, servis öncesi bisküvi kırığı ekleyin ki kırılmamış olsun.

### PÜF NOKTASI

Kremayı sadece hafif koyulaştırmalı possetin kadehte pürüzsüz kalmasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk kadehte, üstüne muz dilimi koyarak tatlı sonunda servis edin.

## Alerjenler

Süt

Gluten