

Elmalı Haşhaşlı Kek Kup

Toplam 40 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~224 kcal

Açılış 2/10

Polonya usulü elmalı haşhaşlı kek kup, ufalanmış keki elma ve haşhaşlı krema ile buluşturarak katmanlı, yumuşak ve serin bir tatlı yapar.

Malzemeler

- 2 su bardağı Kek küpü
- 1 adet Elma
- 1 su bardağı Krema
- 1 yemek kaşığı Haşhaş

Yapılışı

1. Elmayı küçük doğrayıp parçalarını karıştırın.
2. Kek parçalarını kup tabanını her tarafında yerleştirin.
3. Haşhaş kremaya katıp 2 dakika çirpin.
4. Kup içinde kek, elma ve haşhaş kremayı sırayla paylaştırın.
5. Tatlıyı 30 dakika soğutun, kek kremayı çekince servis edin.
6. Kek katını fazla bastırma kreması içinde hamurlaşmasın.
7. Haşhaş üst katını tutun, elma aromasını kaybolmasın.

PÜF NOKTASI

Elmayı önce küp kesmek kup içinde her kaşıkta meyve hissi bırakır.

SERVIS ÖNERİSİ

Elmalı haşhaşlı kek kupunu cam bardakta hazırlayıp haşhaş kremasını üstüne serpin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta