

# Elmalı Haşhaşlı Kup

Toplam 16 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 6 dk

4 kişilik

Kolay

~206 kcal

Açılış 2/10

Polonya usulü elmalı haşhaşlı kup, elmayı krema ve haşhaşla buluşturarak hafif, kaşıkla yenilen bir tatlı yapar.

## Malzemeler

- 2 adet Elma
- 1 su bardağı Krema
- 1 yemek kaşığı Haşhaş
- 1 yemek kaşığı Bal

## Yapılışı

1. Elmaları küçük küp doğrayıp tavaya alın.
2. Elmaları 6 dakika pişirin, suyunu çekince tarçın ekleyin.
3. Haşhaş kremayı tavrakta pürüzsüz karıştırın.
4. Kup bardaklarını elma ve haşhaş kremayı iki kat halinde paylaşın.
5. Tatlıyı 20 dakika soğutup üstüne haşhaş serpin.
6. Elmalı kat tamamen soğumadan kremayı eklemeyin.
7. Üstüne az haşhaş serpip katman çizgisini görünür bırakın.

### PÜF NOKTASI

Elmayı 15 dakika pişirmek kup içinde diri bir meyve dokusu bırakır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Elmalı haşhaşlı kupu soğuk bardakta sunup balı elma parçalarını üstünden gezdirin.

## Alerjenler

Süt