

# Erikli Makowiec Kup

Toplam 17 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 3 dk

4 kişilik

Kolay

~236 kcal

Açılış 2/10

Erikli makowiec kup, haşhaş kek kırıntı ile kremayla katmanlayarak Polonya esintili kaşık tatlı yapar.

## Malzemeler

- 1.5 su bardağı Haşhaş kek kırıntısı
- 1 su bardağı Erik
- 1 su bardağı Kremayla
- 1 yemek kaşığı Bal

## Yapılışı

- Makowiec dilimlerini iri küplere ayırarak kırıntı ile kaplayın.
- Erikleri ince doğrayıp 5 dakika şekerle yumuşatın.
- Kremayı yumuşak tepe oluşana kadar çırpın ve fazla çırpmayın.
- Kup içine kek küpü, erik ve kremayı katmanlayarak dağlayın.
- Üstüne makowiec kırıntısı serpip 20 dakika soğukta dinlendirin.
- Servisten önce erik katını kup kenarında görünmesine dikkat edin.

### PÜF NOKTASI

Erik katını soğuk kullanmak kupun daha net katmanlı görünmesini sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Kup tatlıyı soğuk sunun, üstüne haşhaş serperek servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta