

Polonya Erikli Poppyseed Kup

Toplam 20 dk

Hazırlanma 12 dk · Pişirme 8 dk

4 kişilik

Kolay

~184 kcal

Açılış 12/10

Polonya erikli poppyseed kup, erik püresini haşhaş kreması ile katlayarak serin ve hafif taneli bir tatlı sunar.

Malzemeler

- 5 adet Erik
- 1 su bardağı Krema
- 1 yemek kaşığı Haşhaş
- 2 yemek kaşığı Toz şeker

Yapılışı

1. Erikleri ikiye bölüp ince ay şeklinde dilimleyin.
2. Erikleri şekerle 6 dakika pişirin, suyunu parlak sos kıvamına getirin.
3. Kremayı haşhaş tohumu ile çırpın taneler eşit dağılsın.
4. Kup bardaklarına erik sosu ve haşhaş kreması katmanlayın mor sos karışımını yavaşça ekleyin.
5. Tatlıyı 5 dakika soğutun ve üstüne birkaç haşhaş tanesi serpin.
6. Kupun en üstüne bir erik dilimi koyup kremayı lezmeden sunun.

PÜF NOKTASI

Erik püresini tamamen soğutmak kupta katları net görünmesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Kup tatlıyı soğuk verin, üstüne haşhaş serpererek servis edin.

Alerjenler

Süt