

# Eton Mess Kup

Toplam 10 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~196 kcal

Açılış 2/10

Eton mess kup, çilek, beze ve kremay gevşek katmanlayarak Britanya tatlı geleneğinde hafif dağın tıma ferah bir yaz kupu oluşturur.

## Malzemeler

- 2 su bardağ Çilek
- 6 adet Beze
- 1 su bardağ Krema
- 1 yemek kaşığı Pudra şekeri

## Yapılı

1. Çilekleri dörde bölüp birkaç tanesini sos için ezin.
2. Pudra şekerli kremayı yumuşak tepe oluşana kadar çırpın.
3. Bezeleri iri kırık küçük kırık tıma tamam kremayı sulandırmasın.
4. Kup bardaklarına çilek, krema ve beze katları gevşek yerleştirin.
5. Üstüne çilek sosu gezdirip bekletmeden soğuk servis edin.
6. Her kupun üstüne iri beze parçası bırakıp tıma kalmasını diye hemen sunun.

### PÜF NOKTASI

Bezeyi en son eklemek gevrekliğinin korunmasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Kup tatlı soğuk verin, üstüne çilek koyarak servis edin.

## Alerjenler

Süt

Yumurta