

Golden Gaytime Kadeh Tatlısı

Toplam 14 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~292 kcal

Açılış 2/10

Golden Gaytime kadeh tatlısı karamel ve bisküvi katları kremayla soğutarak eğlenceli, gevrek ve Avustralya usulü bir kup yapar.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı Krema
- 4 yemek kaşığı Karamel sos
- 1 su bardağı Bisküvi kırntısı
- 2 yemek kaşığı Şeker

Yapılışı

- Bisküvi ve fındıklı kırıntı halinde hazırlayın.
- Kremayı şekerle yumuşak tepe oluşana kadar çırpın.
- Karamel sosu kremanı küçük kısımlarda katman yapmasını.
- Kadehlere kırıntı, karamel ve kremayı farklı kalınlıklarla yerleştirin.
- Üstüne gevrek kırntı serpip 20 dakika soğutun.
- Kadehleri servis öncesi karamel çizgisiyle bitirin.

PÜF NOKTASI

Bisküviyi servis öncesi eklemek gevrek dokuyu daha iyi korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk servis edin, üstüne bisküvi kırntı serpip karamel gezdirin.

Alerjenler

Gluten

Süt