

Golden Gaytime Kup

Toplam 72 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 6 dk

4 kişilik

Kolay

~226 kcal

Açılış 2/10

Golden Gaytime kup, vanilyalı kremayla bisküvi kırıntılarıyla oluşturularak serin, karamelimsi ve kaşıkla yenilen bir tatlıdır.

Malzemeler

- 1 su bardağı Krema
- 1 paket Vanilyalı pudring
- 1 su bardağı Bisküvi kırıntısı
- 3 yemek kaşığı Karamel sos

Yapılışı

1. Karamelli bisküvileri iri parçalar halinde kırın.
2. Pudringi 6 dakika koyulaşana kadar pişirin ve ılıtın.
3. Kremayla pudringi karıştırıp pudring kremayı döndürmesin.
4. Kup içine bisküvi, pudring ve karamel sosu katmanlayın.
5. Tatlıyı 1 saat soğutun ve gevrek kıvrımlarla servis edin.
6. Kup üstüne kalan bisküviyi serpin, karamel altındayumuşamasın.

PÜF NOKTASI

Kupları en az 1 saat soğutmak kırıntıdır.

SERVİS ÖNERİSİ

Soğuk servis edin, üstüne ekstra karamel ve bisküvi kırıntı ekleyin.

Alerjenler

Gluten

Süt