

Guava Kremalı Tres Leches Kup

Toplam 46 dk

Hazırlama 16 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~264 kcal

Açılış 2/10

Guava kremalı tres leches kup, sütlü keki guava ve krema ile buluşturarak nemli, meyvemsi ve kutlama havası taşıyan tatlı yapar.

Malzemeler

- 2 su bardağı Kek küpü
- 1 su bardağı Süt
- 1 su bardağı Krema
- 0.8 su bardağı Guava püresi

Yapılışı

1. Kek küplerini 2 cm ölçüsünde kesin ve derin kaseye alın.
2. Üç süt karışımının kekin üstüne azar azar gezdirin.
3. Guava püresi ve kremayı yumuşak dokuda çırpın.
4. Kek çok ısınmadıkça bardakları sütlü küpleri paylaşın.
5. Guava kremasını üstte sıcak 30 dakika soğutun.
6. Servisten önce guava püresiyle küçük bir spiral çizin.

PÜF NOKTASI

Kek küplerini azar azar sütmek kup içinde dağılmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk servis edin, üstüne guava sosu gezdirip kivi ekleyin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta