

Hindistancevizli Lamington Kup

Toplam 12 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~232 kcal

Açılış 2/10

Avustralya usulü hindistancevizli lamington kup, kek parçalarını çikolata ve hindistanceviziyle buluşturarak serin bir tatlı yapar.

Malzemeler

- 4 dilim Kek
- 0.8 su bardağı Çikolata sosu
- 0.5 su bardağı Hindistancevizi rendesi
- 1 su bardağı Krema
- 1 yemek kaşığı Bal

Yapılış

- Sade keki 2 cm küpler halinde kesin.
- Çikolata sosunu 11 bardağına k1 vama getirin.
- Kek küplerini sosa batırıp hindistancevizine bulayın ve 1 dakika bekletin.
- Kremayı bal ile çırpıp kup katman için hazırlayın.
- Kup bardakların lamington küpleri ve kremayı yerleştirip soğuk servis edin.

PÜF NOKTASI

Keki iri parçalarda bırakarak kup içinde lamington hissini korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Hindistancevizli lamington kupunu cam bardakta sunup çikolata soslu kek parçalarını üstte gösterin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta