

Lamington Kakaolu Kup

Toplam 35 dk

Hazırlık · Pişirme 27 dk

4 kişilik

Kolay

~232 kcal

Açılış 2/10

Avustralya usulü lamington kakaolu kup, kek parçaları kakao ve hindistanceviziyle buluşturarak serin, yumuşak ve küçük porsiyonluk bir tatlı yapar.

Malzemeler

- 2 su bardağı Kek küpü
- 2 yemek kaşığı Kakao
- 3 yemek kaşığı Hindistancevizi rendesi
- 1 su bardağı Krema

Yapılış

1. Kakaolu kremayı 2 dakika çırpıp fazla hava katılmemesin.
2. Lamington kekini iri kırıntı halinde kupa paylaştırın.
3. Kakaolu kremayı kek üstüne yayın kenarlarda boşluk kalmamasın.
4. Hindistan cevizini ara katlara serpin, nemden hamurlaşmasını önleyin.
5. Kup tatlısını 25 dakika soğutun ve servis edin.

PÜF NOKTASI

Keki iri küp kesmek kup içinde lamington hissini güçlendirir.

SERVIS ÖNERİSİ

Kupları soğutun, üstüne hindistan cevizi serpip kaşıkla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta