

Lamington Krema Kup

Toplam 42 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~248 kcal

Açılış 2/10

Lamington krema kup, kek küplerini kakao, hindistan cevizi ve krema ile katmanlayarak Avustralya usulü serin bir tatlı yapar.

Malzemeler

- 2 su bardağı Kek küpü
- 1 su bardağı Krema
- 2 yemek kaşığı Kakao
- 0.5 su bardağı Hindistan cevizi

Yapılış

1. Kremayı 12 dakika çirp yumuşak tepe kıvamında bırakın.
2. Lamington parçalarını kupa tabanına bastırın.
3. Krema katını kek üstüne yayın.
4. İkinci kek katını ekleyip hindistan cevizi serpin.
5. Tatlıyı 30 dakika soğutun, krema kupta sabitlensin.

PÜF NOKTASI

Kek küplerini çok ıslatmamak kupa içinde formunu korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Kupları soğuk sunun, üst katmana hindistan cevizi ve kakao serpin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta