

Lamington Trifle Kup

Toplam 42 dk

Hazırlama 2 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~264 kcal

Açılış 2/10

Lamington trifle kup, kakaolu kek küplerini krema ve reçelle buluşturarak yumuşak, hafif nostaljik ve küçük porsiyonluk bir tatlı kurar.

Malzemeler

- 2 su bardağı Kakaolu kek küpü
- 1 su bardağı Krema
- 0.5 su bardağı Reçel
- 2 yemek kaşığı Hindistancevizi rendesi

Yapılış

- Kup tabanında lamington kek parçalarını eşit paylaştırın.
- Reçeli 1 dakika karıştırılabilir hale getirin.
- Kremayı 2 dakika çirpik katlar arasında yayabilirsiniz.
- Kek, reçel ve kremayı sırayla katmanlayın.
- Hindistan cevizi en üste serpin, alt katlar nemlenmesin.
- Trifle kupu 30 dakika soğutun, katmanlar akmasın.

PÜF NOKTASI

Kek küplerini çok büyük bırakmamak katmanları daha dengeli yapar.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk servis edin, üstüne reçel çizgisi ve hindistan cevizi ekleyin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta