

Lavantali Limon Kreması Kupu

Toplam 78 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 8 dk

4 kişilik

Kolay

~196 kcal

Açılış 2/10

İngiltere usulü lavantali limon kreması kupu, sütlü kremalı limon kabuğu ve hafif lavanta şurubu ile buluşturarak ferah bir tat yapar.

Malzemeler

- 2.5 su bardağı Süt
- 0.5 su bardağı Krema
- 1 tatlı kaşığı Limon kabuğu rendesi
- 1 yemek kaşığı Lavanta şurubu
- 2 yemek kaşığı Nişasta

Yapılış

1. Süt ve kremalı limon kabuğuyla 3 dakika ısıtın.
2. Nişastayı az sülle açın kremada topak oluşmasını önleyin.
3. Nişasta ve lavanta şurubunu ekleyip 4 dakika koyulaştırın.
4. Kremayı 5 dakika 110°C'de dökerken buhar yapmasını önleyin.
5. Lavantali kremayı kupa'lara paylaşın 1 saat soğutun.

PÜF NOKTASI

Lavanta şurubunu ölçülü kullanmak limon kokusunun tamamen kapanmasını önler.

SERVİS ÖNERİSİ

Üzerine limon kabuğu serpip soğuk servis edin.

Alerjenler

Süt