

# Limonlu Trifle Kup

Toplam 42 dk

Hazırlama 2 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~236 kcal

Açılış 2/10

İngiltere usulü limonlu trifle kup, limonu krema ve kek parçalarıyla oluşturarak hafif, katmanlı bir tatlı yapar.

## Malzemeler

- 4 dilim Hazırlama kek
- 1 su bardağı Krema
- 0.8 su bardağı Limon kreması
- 0.5 su bardağı Çilek

## Yapılışı

- Keki kurların tabanını parçalar halinde paylaşın.
- Limonlu kremayı 2 dakika çırpıp köpük kalmasını.
- Kekin üzerine kremayı yayın ve kenarlara kadar ulaştırın.
- İkinci kat keki ekleyip limon kabuğu serpin.
- Trifle kupu 30 dakika soğutun, katlar birbirine akmasını.

### PÜF NOKTASI

Keki çok küçük parçalamamak kup içinde katman hissini korur.

### SERVİS ÖNERİSİ

Limonlu trifle kupunu cam bardakta sunup çilekleri limon kremasının üstünde birakın.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta