

Lucuma Kremalı Kup

Toplam 42 dk

Hazırlama 2 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~244 kcal

Açılış 2/10

Lucuma kremalı kup, lucuma püresini süt kreması ve vanilyayla buluşturarak karamelsi, serin ve kaşıkla bir tatlıdır.

Malzemeler

- 1 su bardağı Lucuma püresi
- 1 su bardağı Krema
- 0.3 su bardağı Şeker
- 0.3 çay kaşığı Vanilya

Yapılışı

- Kremayı soğuk kaptan 2 dakika çırpmak için karıştırın.
- Lucuma püresi ve vanilyayı kremaya spatulayla ekleyin.
- Karışımın kupa içine paylaştırıp yüzeyi düzeltin.
- Kupları tatlısınca 30 dakika soğutun, kremayı sabitleyin.
- Serviste üstüne bisküvi kırarak süsleyin.

PÜF NOKTASI

Lucuma püresini aşırı çırpmamak için kup içinde yoğun meyve tadını koruyun.

SERVIS ÖNERİSİ

Kupları soğutun, üstüne lucuma püresi çizgisi ve bisküvi kırarak süsleyin.

Alerjenler

Süt