

Medovik Kupa

Toplam 134 dk

Hazırlık 14 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~262 kcal

Açılış 2/10

Medovik kupa, bal aromalı krema ile katmanlayarak yumuşak, ferah ve kaşıkla yenilen bir Rus tatlıdır.

Malzemeler

- 3 yemek kaşığı Bal
- 1.5 su bardağı Ekşi krema
- 1 su bardağı Bisküvi kırntısı
- 2 yemek kaşığı Şeker

Yapılış

1. Kremayı 2 dakika çirpik kan ama yoğun bırakın.
2. Medovik kek kırıntılarını tabanı kaplayın.
3. Krema ve kırıntıyı üslü katmanlayın.
4. Üst katı ince kırıntı ile kaplayın, krema kurumasın.
5. Tatlıyı 1 saat soğutun, katmanlar birbirini yumuşatsın.

PÜF NOKTASI

Katmanları ince tutmak kup içinde medovik hissini daha dengeli verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Kupları yice soğutun, üstüne bal gezdirip bisküvi kırntı serpin.

Alerjenler

Gluten

Süt