

Alanya Muzlu Kakaolu Tahin Kup

Toplam 10 dk

Hazırlanma 10 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~214 kcal

Açılış 2/10

Alanya muzlu kakaolu tahin kup, tahini kakao ve muzla katlayarak serin ve yoğun aromalı bir Akdeniz tatlısı hazırlar.

Malzemeler

- 4 yemek kaşığı Tahin
- 2 adet Muz
- 1 yemek kaşığı Kakao
- 1 yemek kaşığı Bal

Yapılış

- Tahin ve kakaoyu 1 dakika pürüzsüz karıştırın.
- Muzu ince dilimleyip limonla kaplayın kararmasını.
- Kuplara tahinli krema ve muz dilimlerini katmanlayın.
- Üstüne az kakao serpin, tahin yüzeyi ağrıtmasını.
- Tatlıyı 15 dakika soğutup servis edin.

PÜF NOKTASI

Muzu servis öncesi eklemek kupları kararmasını engeller.

SERVIS ÖNERİSİ

Kupları soğuk verin, üstüne muz dilimi ve kakao serpin.

Alerjenler

Susam

Süt