

İspanya Portakallı Crema Kup

Toplam 80 dk

Hazırlanma 10 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~194 kcal

Açılış 2/10

İspanya portakallı crema kup, kremayla portakal kabuğu ile buluşturarak yumuşak ve narenciye kokulu bir bardak tatlı sunar.

Malzemeler

- 2 su bardağı süt
- 3 adet Yumurta sarısı
- 0.5 su bardağı toz şeker
- 1 çay kaşığı portakal kabuğu rendesi

Yapılış

- Sütü portakal kabuğuyla 4 dakika ısıtın.
- Yumurta sarısı ve şekeri 2 dakika çırpın.
- Sıcak sütü yavaş ekleyin, yumurta kesilmesin.
- Kremayı 5 dakika koyulaştırıp kupa'lara paylaştırın.
- Kup kremasını 1 saat soğutup servis edin.

PÜF NOKTASI

Portakal kabuğunu ince rendelemek kremada acı tat bırakmaz.

SERVIS ÖNERİSİ

Kupları soğuk sunun, üstüne portakal kabuğu ve tarçın serpin.

Alerjenler

Süt

Yumurta