

Portakallı Krema Kup

Toplam 76 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 6 dk

4 kişilik

Kolay

~218 kcal

Açılış 2/10

İspanya usulü portakallı krema kup, portakallı krema ve vanilyayla buluşturarak hafif, serin bir tatlı yapar.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı Krema
- 0.8 su bardağı Portakal suyu
- 2 yemek kaşığı Şeker
- 1 çay kaşığı Vanilya

Yapılış

- Kremayı portakal kabuğuyla 3 dakika ısıtın.
- Vanilyayı ekleyip karıştırdıktan sonra 1 dakika ısıtın.
- Kremayı süzün, kabuk parçalarını ağzınıza gelmesin diye.
- Kuplara paylaşırken yüzeyi düzeltin.
- Kup kremasını 1 saat soğutun ve portakalla servis edin.

PÜF NOKTASI

Portakal kabuğunu çok ince rendelemek tatlıya acı eklenmesini önler.

SERVİS ÖNERİSİ

Portakallı krema kupunu soğuk bardakta sunup vanilyalı kremayı portakal kokusuyla bırakın.

Alerjenler

Süt