

# Raventli Krem Kup

Toplam 20 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 8 dk

4 kişilik

Kolay

~214 kcal

Açılış 2/10

İngiltere usulü raventli krem kup, raventli krema ve kek kırıntılarıyla oluşturarak ferah bir tatlı yapar.

## Malzemeler

- 250 gr Ravent
- 1 su bardağı Krema
- 3 yemek kaşığı Toz şeker
- 0.5 su bardağı Kek kırıntısı
- 1 çay kaşığı Vanilya

## Yapılış

- Raventli küçük parçalara kesin ve şekerle tencereye alın.
- Raventli 6 dakika pişirin.
- Raventli 15 dakika soğutun, krema akmasını.
- Kremayı vanilya ile 2 dakika çırpın.
- Kek, ravent ve kremayı kurlara katmanlayın.

### PÜF NOKTASI

Raventli fazla pişirmemek kup içinde taze bir meyve dokusu bırakır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Raventli krem kupunu soğuk bardakta sunup ravent parçalarını kek kırıntılarıyla süsüne alın.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta