

# Raventli Vanilyal Trifle Kup

Toplam 20 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 8 dk

4 kişilik

Kolay

~228 kcal

Açılış 2/10

İngiltere usulü raventli vanilyal trifle kup, raventli vanilyal krema ve kek parçalarıyla oluşturarak katmanlı, serin ve zarif bir tatlıdır.

## Malzemeler

- 300 gr Ravent
- 1.5 su bardağı Vanilyal krema
- 2 su bardağı Kek küpü
- 2 yemek kaşığı Şeker

## Yapılışı

- Raventli şekerle 5 dakika pişirin.
- Raventli 10 dakika soğutun, keki dağıtın.
- Kup tabanına keki iri parçalar halinde paylaştırın.
- Vanilyal kremayı kek ve raventle katmanlayın.
- Trifle kupu 25 dakika soğutup servis edin.

### PÜF NOKTASI

Raventli çok ezmeden pişirmek kup içinde parlak bir katman bırakır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Kupları soğuk verin, üstüne ravent sosu ve kek küpleri ekleyin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta