

# Somló Galuska

Toplam 105 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 20 dk

8 kişilik

Orta

~306 kcal

Açılış 2/10

Macar pastanelerinin katmanlı tatlısı Somló galuska, kek parçaları, krema ve çikolata sosunu bir araya getirir.

## Malzemeler

- 300 gr Kakaolu kek
- 2 su bardağı Pastacık kreması
- 1 su bardağı Çikolata sosu
- 0.5 su bardağı Ceviz
- 1 su bardağı Çiğ köfte

## Yapılışı

1. Kek iri parçalara ayrılın.
2. Krema ve cevizli katman hazırlayın.
3. Kek, krema ve cevizi geniş kaseye katmanlayın.
4. Tatlıyı 1 saat soğutun, katlar birbirine geçsin diye.
5. Çikolata sosu ekleyip soğuk servis edin.
6. Serviste ekstra ceviz serpin.

### PÜF NOKTASI

Kek parçalarını sobla tamamen ısıtmayı tatlı kaşıkta farklı blokular vermeli.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine ekstra çikolata sos gezdirerek servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Kuruyemiş

Süt

Yumurta