

Sticky Toffee Pudding Kup

Toplam 14 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 4 dk

4 kişilik

Orta

~286 kcal

Açılış 2/10

Sticky toffee pudding kup, hurmal kek parçalarını toffee sosla buluşturarak yumuşak, yoğun ve küçük porsiyonluk bir İngiliz tatlıdır.

Malzemeler

- 2 su bardağı Hurmal kek küpü
- 1 su bardağı Toffee sos
- 0.5 su bardağı Krema

Yapılış

1. Sticky toffee kekini iri parçalar halinde kesin.
2. Toffee sosu 4 dakika ısıtın.
3. Sticky toffee kup tabanına kek parçalarını yerleştirin.
4. Sos ve kremayı kekle katmanlayın.
5. Ilımservis edin, sos keke fazla emilmesin.
6. Üstüne az krema ekleyin.

PÜF NOKTASI

Kek parçalarını küçük tutmak sosun her katmana yayılmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Sticky toffee pudding kupunu kremayla en üste bir rakı toffee sos kenarlardan akarken sunun.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta