

Polonya Szarlotka Kup

Toplam 25 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~236 kcal

Açılış 2/10

Polonya szarlotka kup, tarçın ve elma kek lezzetini bisküvi ve krema katlarıyla bardakta sunan serin bir uyarlamadır.

Malzemeler

- 4 adet Elma
- 10 adet Bisküvi
- 1 su bardağı Krema
- 0.5 çay kaşığı Tarçın
- 2 yemek kaşığı Toz şeker

Yapılışı

- Elmayı şeker ve tarçınla 8 dakika pişirin.
- Elmayı 15 dakika soğutun, krema erimesin.
- Bisküviyi iri ufalayın ve kremayla karıştırın.
- Kupalara bisküvi, elma ve kremayı katmanlayın.
- Tatlıyı 25 dakika soğutup servis edin.

PÜF NOKTASI

Elmaları 1-2 dakika eksik pişirmek kup içinde püreleşmelerini önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Szarlotka kupunu cam bardakta sunup elma ve tarçın bisküvi katlarını görünür bırakın.

Alerjenler

Gluten

Süt