

# Turos Palacsinta Kup

Toplam 24 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~242 kcal

Açılış 2/10

Turos palacsinta kup, lorlu krep katları reçel ve krema ile buluşturarak Macaristan usulü bir tatlı kâsesi hazırlar.

## Malzemeler

- 4 adet Krep
- 1 su bardağı Lor peyniri
- 0.5 su bardağı Reçel
- 0.5 su bardağı Krema
- 2 yemek kaşığı Pudra şekeri
- 0.3 su bardağı Yoğurt
- 0.5 çay kaşığı Limon kabuğu rendesi

## Yapılış

- Lor, pudra şekeri, yoğurt ve limon kabuğunu krema kıvamında karıştırın.
- Krepleri 2 cm şeritler halinde doğrayın.
- Krep şeritlerini lor kremasıyla nazikçe harmanlayın parçalar ezilmesin.
- Kup tabanına reçel, üstüne lorlu krep karışımı yerleştirin; katlar nemli kalsın ama krep ezilmesin.
- Kupları 20 dakika soğutun, katmanlar kaşığa düzgün gelsin.

### PÜF NOKTASI

Krepleri ince tutmak kup içinde daha zarif katman verir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne iri kıymalı bir damla gül suyuyla sunum kurun.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta