

Edirne Vişneli Lorlu Kup

Toplam 20 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 8 dk

4 kişilik

Kolay

~164 kcal

Açılış 2/10

Edirne vişneli lorlu kup, lor vişne sosuyla katlayarak serin ve meyvemsi bir Trakya tatlısıdır.

Malzemeler

- 250 gr Lor peyniri
- 1 su bardağı Vişne
- 2 yemek kaşığı Toz şeker
- 3 yemek kaşığı Yoğurt
- 1 yemek kaşığı Bal
- 2 yemek kaşığı Ceviz

Yapılışı

1. Vişneyi şekerle 6 dakika koyu sos olana kadar pişirin.
2. Sosu 15 dakika soğutun, lor kremasını ekleyin.
3. Lor, yoğurt ve bal tatalla pürüzsüz ezin.
4. Kup içinde lor kremasını ve vişne sosunu katmanlayın.
5. Üstüne ceviz serpip bekletmeden soğuk servis edin.

PÜF NOKTASI

Vişne sosunu tamamen soğutmak kup içinde katları net kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Vişneli lorlu kupu cam bardakta sunup vişne tanelerini lorun üstünde bırakın.

Alerjenler

Süt

Kuruyemiş