



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KUP DANİMARKA

Tuğrul Şavkar

500 ml. sıcak çikolata sosu
15 top kaymaklı dondurma
250 ml. krem şanti
5 adet bisküvi

Çikolata sosunuzu sıcak olarak kup bardaklarının dibine bölüştürün. Birazını süsleme için ayırın.
Her kupa çikolata sosunun üzerine 3'er top kaymaklı dondurma yerleştirin.
Bir sıkma torbasına krem şantiyi doldurup kup bardaklarındaki dondurmaların üzerine sıkın.
Üzerlerine süsleme için ayırdığınız çikolata sosunu bölüştürüp, dondurmaların kenarına bisküvi saplayarak servis yapın.