



קינוח אכילת תותים עם פצפוצי אורז

כמות: 20 כוסיות קטנות

זמן הכנה: 30 דקות

זמן אפיה: 15 דקות



אופן ההכנה

הכנת שכבת הבסיס - קראנץ'

לערבב את כל החומרים של שכבת הבסיס בתבנית תנור עם נייר אפיה לאפות בחום של 180 מעלות ולערבב כל 5 דקות את התערובת בתנור כדי לקבל את הקראנץ' המושלם
לאחר רבע שעה להוציא מהתנור
למלאות בכל כוסית 2 כפיות מהקראנץ'

הכנת השכבה האמצעית - גלידת תותים

מעבירים את התותים לקערה מועכים עם בלנדר מוט מוסיפים את הקצפת והפודינג וממשיכים למעוך עם הבלנדר מוט עד לקבלת תערובת חלקה
ממלאים את הכוסיות כמעט עד למעלה משאירים מקום לשכבה העליונה - הקצפת
מכניסים לשעתים במקפיא להתייצבות

הכנת השכבה העליונה - קצפת

מקציפים את הקצפת הצמחית במיקסר על המהירות הכי גבוהה עד לקבלת קצפת יציבה
מורידים את המהירות ומוסיפים את הפודינג
מעבירים את הקצפת לשקית זילוף עם צנטר יפה (לא חובה)
מזלפים על כל כוסית פרח או סיבוב יפה של קצפת

בתאבון !!

חומרים

קראנץ' - הבסיס

1\2 כוסות פצפוצי אורז
3\4 כוס קוקוס
1\3 כוס סוכר
1\4 כוס קמח
1\4 כוס אגוזים קצוצים
2 כפות מרגרינה
1\4 כוס שמן

גלידת תותים - שכבה אמצעית

200 מ"ל קצפת
1\2 קילו תותים
2 כפות פודינג וניל

קצפת - שכבה עליונה

200 מ"ל קצפת
3 כפות פודינג וניל

הירשמו לניוזלטר ותהנו ממתיכונים במייל