



# קסטה ביתית טעימה וקלה להכנה

כמות: 12 אצות

זמן הכנה: 10 דקות

זמן הקפאה: לפחות 3 שעות



## אופן ההכנה

### טיפים להקצפת שמנת מתוקה:

- להשתמש בשמנת מתוקה קרה
- לייבש את הקערה והמקצף היטב
- לקרר את הקערה והמקצף כמה דקות במקפיא לפני השימוש

### להכנת הגלידה

מקציפים את השמנת המתוקה החלב המרוכז וגבינת השמנת על מהירות גבוהה במשך 3-4 דקות עד שמתקבל מרקם קרמי שוברים 6 עוגיות פתי בר בצורה גסה כל חתיכה בערך בגודל של 1 ס"מ לתוך התערובת ומערבבים בתנועת קיפולים עם כף מצפים בניילון נצמד שתי תבניות אינגליש קייק ושופכים חצי מהגלידה בכל תבנית מסדרים עם כף גומי כך שיגיע לכל התבנית ומחליקים מלמעלה - זה צריך להגיע לגובה של חצי מהתבנית מקפויים למשך הלילה או לפחות שלוש שעות

### להכנת הרוטב

שמים בקערה שמתאימה למיקרוגל את השוקולד השמנת והלוטוס ממיסים במקרוגל בפולסים (כל 15 שניות מוציאים ומערבבים) עד שמתקבל רוטב חלק אפשר לשמור את הרוטב במקרר ואח"כ לחמם מעט במקרוגל או בתוך כלי עם מים חמים

### הרכבה והגשה

מכינים 12 זוגות של עוגיות פתי בר מוצאים את הגלידה מהמקפיא מחלצים את הגלידה מהתבנית למשטח עבודה תופסים את הניילון הנצמד משני הצדדים וכך מרימים את כל הגלידה למשטח לוקחים עוגיית פתי בר מניחים באוויר לראות את הגודל וחותכים עם סכין חלקה מצמידים עוגיה מכל צד לחתיכה שחתכנו מזלפים מהרוטב ומגישים מייד (כך להמשיך עם כל העוגיות)

## חומרים

30 עוגיות פתי בר

### גלידה

1 שמנת מתוקה להקצפה (250 מ"ל)

1 גבינת שמנת (225 גרם)

200 גרם חלב מרוכז

2 כפות אינסטנט פודינג בטעם וניל (40 גרם)

### רוטב

8 כפות שמנת מתוקה להקצפה

1 כף ממרח לוטוס או אבקת נוגט

50 גרם שוקולד חלב

### הערות:

ניתן להרכיב כל פעם את הכמות שרוצים ולהחזיר את הגלידה למקפיא עד לפעם הבאה  
ניתן להרכיב את הכול מראש ולהקפיא אבל תקחו בחשבון שהעוגיות קצת מתרככות ברוטב ניתן לעשות שימוש חוזר על ידי חימום במקרוגל בפולסים או בתוך כלי עם מים חמים  
אם הגלידה קפואה מדיי מומלץ לטבול את הסכין במים ואז לחתוך

בתאבון!!

מירסאנו אינווצ'סר ותמונו מתוכנוים במייל