

שקויות טעים עם טרה!



המתכון שמכנים טוב הביתה למשפחת פיומי- עיסא קינוחי לוטוס



20



כדאי להכין יום מראש



30 דק'



המרכיבים:

לתחתית:

40-50 ביסקוויטים לוטוס טחונים

למלית :

1 מיכל שמנת מתוקה 38%

250 גרם גבינה לבנה 9%

1 כוס חלב

2 כפות גדטשות אבקת סוכר

2 כפות גדושות אינסטינט פודינג וניל

לציפוי:

מיכל לוטוס מומס באמבט מים חמים

אופן הכנה:

לתחתית: טוחנים את היסקוויטים עד לפירורים דקים,

מוזגים כף לכל כוסית (תלוי בגודל הכוס) ..

למלית :

מקציפים במיקסר את השמנת מתוקה, החלב, אבקת

הסוכר והאינסטינט פודינג וניל במהירות גבוהה עד

לקבלת קצף יציב (כ-4 דקות)

מערבבים לתוך הקצפת את הגבינה לבנה

מעבירים לשקית זילוף עם פיה משוננת את הקרם

גבינה

יוצקים את הקרם מעל פירורי הבסקוויטים

לציפוי :

מעל קרם הגבינה מוזגים כף ממרח לוטוס מומס
(אפשר יותר לפי הטעם עובי שכבת הלוטוס)
להכניס למקרר מסי שעות ולאכול קר
בתאבון

