

שקולדות טעים עם טרה!



גלידת שוקולד לבן וגנאש פיסטוק



המרכיבים:

ק"ג גלידה

לגנאש שוקולד לבן

2 מכלים שמנת מתוקה 38% טרה

500 גר' שוקולד לבן

לגנאש פיסטוק

200 גר' גנאש שוקולד לבן

20 גר' מחית פיסטוק

☒ כוס פיסטוקים גרוסים גס

אופן הכנה:

במיקרו או בבן מארי (סיר אדים כפול) ממסים

שמנת מתוקה ושוקולד לבן.

מוציאים 200 גר' מהתערובת להמשך ואת השאר

מעבירים למקפיא לשעה.

גנאש פיסטוק

ל- 200 גר' ששמרנו בצד מוסיפים מחית פיסטוק

ופיסטוקים גרוסים, מערבבים ומעבירים

למקרר לחצי שעה-שעה.

הרכבה

מוציאים את התערובת מהמקפיא ומקציפים במיקסר

עם וו הקצפה לקצפת יציבה.

מקפלים פנימה את הגנאש פיסטוק ומעבירים

למקפיא.