

לקבוצת טעים
עם טרה!



גלידת עוגת
גבינה, לוטוס
ושוקולד לבן



**המתכון שמכנים
טוב הביתה
למשפחת היימן**
גלידת עוגת גבינה,
שוקולד לבן ועוגיות
קרמל



4

אפשר לשנות את הטעמים
ולהחליף תוספות לפי
העדפה.



15 דקות



המרכיבים:

2 שמנת מתוקה 38%
כפית תמצית וניל
חלב מרוכז
גרידת לימון
2 כפות גבינת שמנת
ממרח עוגיות קרמל
שוקולד לבן קצוץ
עוגיות קרמל מרוסקות גס

אופן הכנה:

במיקסר מקציפים 2 שמנת מתוקה וכפית תמצית וניל במהירות גבוהה, מוסיפים 2 כפות גבינת שמנת וממשיכים להקציף לקצפת סמיכה.
מקפלים לתערובת חלב מרוכז (פחית קנויה או ביתי שמכינים מ2 כוסות חלב ו3/4 כוס סוכר על אש קטנה 40 דק עד להסמכה). ממיסים במיקרוגל ממרח עוגיות קרמל ושופכים לתערובת חצי צנצנת ומקפלים היטב, מוסיפים את השוקולד הלבן, העוגיות וגרידת הלימון ומערבבים.
מעבירים לכלי אטום ומשקטים מעל בממרח מומס, שוקולד ועוגיות. ומקפיאים לילה.
*אפשר להכין גם בתור קסטות בין 2 עוגיות.

