

שקודות טעים עם טרה!



פנקוטה ענבים



כ-10 מנות



כארבע שעות כולל קירור



המרכיבים:

- 2.5 מכלים של שמנת מתוקה 38% טרה
- 1 כוס חלב טרה
- מקל וניל מרוקן מתוכנו (משתמשים רק בתוכן)
- חצי כוס סוכר
- 2 כפיות גילטין
- רבע כוס מים קרים
- 2 כוסות ענבים בשני הצבעים, חצויים

אופן הכנה:

1. מערבבים בקערה את הגילטין עם המים ומניחים בצד עד לספיגת כל הנוזלים.
2. מחממים בסיר את השמנת, החלב ותוכן מקל הוויניל. מוסיפים את הסוכר ומערבבים היטב עד להמסתו.
3. מחממים את הגילטין במיקרוגל עד שיהפוך לצלול ונוזלי. מוסיפים את הגילטין לתערובת השמנת ומערבבים היטב. מצננים את התערובת.
4. מניחים בכוסות הגשה או את הענבים החצויים ומעליהם מוזגים את הבליחה שהתקבלה.
5. מכניסים למקרר לכשלוש שעות לפחות (רצוי למשך לילה) ומגישים (ניתן להגיש עם רוטב פסיפלורה או כל רוטב אחר שאוהבים).

**100% הנאה: ענבים קפואים יכולים להיות קישוט
כיפי לצד הפנקוטה. הקפיאו ענבים ירוקים
וסגולים לקבלת פינוק כיפי לימי הקיץ החמים.**

