

שקוּעוֹת טָעִים
עִם טָרֵה!



שבועות שמח!

טרה

ללא חומרים
משמרים



מוס גבינה ופירות יער



8 מנות



המרכיבים:

לשכבת הקרמבל

כוס קמח לבן

100 גרי חמאת טרה, קרה

כוס סוכר

לרוטב פירות יער

250 גרי פירות יער טריים

או קפואים מופשרים

1 שקית (100 גרי) אבקת סוכר

1 כף ברנדי

1 כף מיץ לימון

למוס

3 מיכלים (750 גרי) גבינה לבנה טרה

2 מיכלים (500 מ"ל) שמנת מתוקה טרה

1 כוס סוכר

2 כפות אינסטנט פודינג וניל

להגשה

1 כוס פירות יער או תותים טריים

חופן שבבי שקדים, עלי נענע

אופן הכנה:

הכנת הקרמבל

1. מחממים תנור ל 170- מעלות. מעבירים למעבד

מזון או קערת מערבל עם וו לישה את חומרי הקרמבל ומערבלים רק עד לקבלת בצק אחידה.

2. משטחים את הבצק בתבנית מרופדת בנייר אפיה ואופים כ 30- דקות עד שהבצק יבש וזהוב. מצננים לחלוטין, מעבירים למעבד מזון וטוחנים לפירורים. הכנת הרוטב והמוס מעבירים את מרכיבי הרוטב למעבד מזון וטוחנים עד לקבלת מרקם אחיד.

הכנת הרוטב והמוס

1. מעבירים את מרכיבי הרוטב למעבד מזון וטוחנים עד לקבלת מרקם אחיד.

2. מעבירים לקערה גבינה וסוכר וטורפים עד לקבלת עיסה אחידה. מעבירים את השמנת לקערת מערבל ומקציפים עד לקבלת קצפת רכה. מאחדים בעדינות בתנועת קיפול את עיסת הגבינה, הקצפת והפודינג עד קבלת עיסה אוורירית ואחידה.

הרכבת המנה

1. מחלקים בין 8 כוסות את הקרמבל ומעליו את מוס הגבינה. יוצקים רוטב פירות היער ומסיימים בפירות יער או תותים טריים.

2. מעבירים למקרר לשעתיים לפחות, בוזקים שבבי שקדים ועלי נענע ומגישים.