

שבועות שמח!

טרה

ללא חומרים משמרים

שקודות טעים עם טרה!



המתכון שמכניס טוב הביתה למשפחת אמר-אסייג ארטיק גבינה וחלבה



המרכיבים:

מצרכים

1 שקית (14 גרם) גילטין מרוכך ב-80 מ"ל (1/3 כוס)

מים

2 מיכלים (500 מ"ל) שמנת להקצפה

200 גרם חלבה

100 גרם שוקולד לבן קצוץ

200 גרם (1 כוס) סוכר

750 גרם גבינה לבנה

לציפוי:

שוקולד מריר מומס

שוקולד לבן מומס

שערות חלבה ברס

אופן הכנה:

אופן ההכנה:

1. ממיסים את הגילטין המרוכך על ביין מארי או במיקרוגל לקבלת נוזל חלק ללא גושים.
2. מבשלים מיכל אחד של שמנת עם שוקולד וחלבה על להבה נמוכה עד לקבלת תערובת אחידה. מסירים מהאש, מערבבים פנימה את הגילטין המומס ומקררים מעט.
3. מערבבים גבינה לבנה עם סוכר במטרפה. מוסיפים מעט מתערובת החלבה להשוואת טמפ'. מוסיפים את שאר התערובת ומערבבים לקבלת

תערובת אחידה.

4. יוצקים לכוסיות חד-פעמיות, נועצים מקלות ארטיק או מקלות קינמון, ושולחים להקפאה של 3 שעות לפחות להתייצבות.

מצפים:

1. ממיסים שוקולד מריר ולבן בשני כלים נפרדים. טובלים את הארטיקים, מקשטים במה שמתחשק ומחזירים למקפיא לשעה לפני ההגשה. גיוון למנה:

אפשר להכין מקרם גבינה-חלבה גם קינוח עם בסיס קראנצ'י: מעבדים 100 גרם פתי-בר, 100 גרם חלבה, 100 גרם אגוזי מלך ו- 100 גרם חמאה מומסת במעבד מזון לתערובת פירורית דקה ודביקה. מעבירים לתחתית גביע או רינג ומקררים להתייצבות. יוצקים קרם גבינה ומקררים.