

שבועות טעים עם טרה!



המתכון שמכניס טוב הביתה למשפחת איפרגן סבריינה של פעם



12



לשמור במקרר עד יומיים



30



המרכיבים:

לסברינה:
כוס קמח
2 ביצים
גביע יוגורט
כפית תמצית וניל
כפית אבקת אפייה
2 כפות סוכר
1 סוכר וניל
לציפוי:
1 שמנת מתוקה טרה
דובדבנים מסוכרים
לרוטב:
תמצית רום אדום
כוס מים
כוס סוכר

אופן הכנה:

סברינה:
מערבבים יחד את כל המרכיבים לבליחה אחידה,
אופים בתבניות אישיות עדיף עם חור באמצע על 170
מעלות עד להזהבה.
סירופ:

כל המרכיבים על הגז עד לרתיחה.

ציפוי:

להקציף שמנת מתוקה עם 2 כפות אבקת סוכר לקצף יציב.

כשהסבריונות יוצאות מהתנור לשפוך עליהן כוס מיים ולצנן.

לטבול ברוטב טוב טוב.

לזלף מעל את הקרם קצפת ולשים דובדבן.

ב ת א ב ו ן

