

קרמבו קסטה בציפוי שוקולד



רכיבים

- גרם פתיבר קלאסי
- חלמון+חלבון (במקרה הצורך)
- כוסות סוכר לבן
- שקית סוכר וניל
- טיפה סוכריות צבעוניות אפשר גם קוקוס או אגוזים
- גרם שמנת מתוקה
- גרם שוקולד מריר

הכנה

1. לציפוי: מחממים במחבת את השמנת, מוסיפים את השוקולד ומערבבים היטב עד לקבלת מרקם אחיד.
2. למקצפת: מחממים בסיר שני ליטר מים, מביאים לרתיחה ומניחים בתוכו סיר נוסף (כך שתחתית הסיר השני לא תבוא במגע עם המים).
3. מניחים את החלבונים והסוכר בתוך הסיר העליון ומערבבים 10 דקות (בישול בן מארי - בישול על אדי המים הרותחים בסיר התחתון).
4. מוזגים את תערובת הסוכר והחלבונים לקערת המיקסר, ומקציפים עד לקבלת קצפת יציבה. מעבירים לקערה.
5. מוסיפים לקצפת את סוכר הווניל ומערבבים היטב באופן ידני.
6. להרכבה: מסדרים על משטח העבודה 15 זוגות פתי בר.
7. מורחים על צד אחד מקצפת בנדיבות, ומצמידים מעל פתי בר נוסף ולוחצים מעט, כמו קסטה. מנקים את שאריות הקצפת.
8. טובלים את ארבעת צידי הקסטה בציפוי השוקולד החם.
9. אופציה לקישוט: לאחר השלמת הציפוי, ניתן לטבול את צידי הקסטה בסוכריות צבעוניות, קוקוס או אגוזים מרוסקים.
10. מסדרים את יחידות הקסטה על גבי נייר אפייה, ומכניסים למקרר ל-30 דקות, ומגישים! בתיאבון!

75 דקות

15 servings 15