

עוגת גלידת גבינה ופירות יער



רכיבים

- גרם פתי בר קרמל
- גרם חמאה
- מיכלים שמנת מתוקה (500 מ"ל)
- מיכל גבינת שמנת (225 גרם)
- פחית חלב מרוכז ממותק (400 מ"ל)
- גרם פירות יער
- גרם פירות יער אדומים קפואים
- כפות סוכר לבן

הכנה

1. להכנת הבסיס - שוברים את הפתיבר לחתיכות קטנות בעזרת מעבד מזון או ידנית.
2. ממיסים את החמאה, מערבבים לתוכה את שברי הפתיבר, מהדקים לתחתית התבנית (תבנית עגולה בקוטר 20 ס"מ) ומכניסים למקפיא ל-10 דקות.
3. להכנת קרם פירות היער - מקציפים במיקסר שמנת מתוקה, גבינת מסקרפונה וחלב מרוכז כ-4 דקות עד קבלת קרם יציב.
4. מוסיפים את פירות היער בתנועת קיפול לקרם.
5. יוצקים את הקרם מעל תחתית הפתיבר, מכסים בניילון נצמד ומקפיאים ל-5 שעות.
6. לעיטור העוגה - לוקחים 100 גרם פירות יער ו-2 כפות סוכר ומחממים במחבת עד לרתיחה.
7. מכבים את הגז ומקררים לטמפרטורת החדר, מוזגים על העוגה בהגשה.

40 דקות 🕒

8 servings 8 🍴