

קינוח לוטוס עם פירות יער וקרם פטיסייר



רכיבים

- עוגיות לוטוס
- קיווי מקולף ופרוס
- דובדבנים מסוכרים
- כוס פירות יער קפואים ומופשרים
- 1/4 4/1 כוס מים
- 1/4 4/1 כוס סוכר לבן
- כף מיץ לימון
- מיכל שמנת מתוקה
- כוס חלב
- חבילה פודינג אינסטנט בטעם וניל
- כפות סוכר לבן

הכנה

1. מוסיפים לסיר את פירות היער, הסוכר, המים ואת מיץ הלימון ומביאים לרתיחה. מחלישים את הלהבה לנמוכה וממשיכים לבשל במשך כ- 2 דקות נוספות. מורידים את הסיר מהכיריים. מעבדים את פירות היער עם מעבד מזון ידני למחית.
2. מוסיפים לקערת מיקסר את השמנת המתוקה, החלב, הסוכר ואבקת האינסטנט פודינג וניל. מערבלים את החומרים במשך כ- שתי דקות במהירות בינונית, ולאחר מכן מעלים למהירות גבוהה ומערבלים עד קבלת קרם יציב.
3. מפוררים 6 עוגיות לפרורים עם פטיש טבחים או מערוך. מעבירים את פרורי העוגיות לקערית. 4 עוגיות חוצים ושומרים בצד לקישוט.
4. בכוס אישית לקינוח יוצקים 2 כפיות מחית פירות יער (שכבה ראשונה).
5. מכניסים את הקרם פטיסייר למזלף עם נחיר בינוני ומשונן ומזליפים לכוס את שכבת הקרם (השכבה השנייה).
6. מפזרים מעל הקרם שכבת פרורי עוגיית לוטוס. (שכבה שלישית).
7. מוסיפים שכבה נוספת של מחית פירות יער. (שכבה רביעית).
8. מעל מוסיפים שכבת קרם פטיסייר בעזרת מזלף (שכבה חמישית).
9. מקשטים עם 2 פרוסות קיווי, חצי עוגיית לוטוס ודובדבן מסוכר.

30 דקות

4 servings 4