

גלידה עם קצפת וסלט פירות!



רכיבים

- תפוח עץ
- אפרסק
- שזיפים
- זרי ענבים
- פחית אננס חתוך
- חבילה גלידת אסקימו בשלל טעמים
- מיכל שמנת להקצפה

הכנה

1. חותכים את התפוחים, אפרסקים ושזיפים לרבעים ואז חותכים את הרבעים למלבנים, וחותכים את המלבנים לריבועים קטנים. כדאי להקפיד על אופי החיתוך.
2. את הענבים חותכים לחצאים ואם יש חרצנים נא להוציא.
3. פותחים את קופסת השימורים מסננים את המיץ ומכניסים לקערה שבה מונחים הפירות החתוכים. מערבבים הכל.
4. שמים בכוסות, כשליש מהכוס סלט פירות, ומעל שמים כדור גלידה או שתיים (שהכדור יכסה את סלט הפירות) ועל הכל שמים קצפת, ואם רוצים גם דבדבן למעלה או סירופ שוקולד, או סירופ מייפל. מומלץ להגיש בכוס שקופה.
5. מתכון מאוד קל ופשוט אבל טעים כל כולו!!! להגיש לאורחים או סתם להתפנק!

15 דקות

8 servings 8