

## טרייפל פירות עם קרם גבינה ודבש



### רכיבים

- כוס תה ארל גריי מוכן ומקורר
- גרם דבש
- גרם סוכר לבן
- גרם גלוקוזה
- גביעים גבינת שמנת
- מיליטר שמנת מתוקה
- גרם סוכר לבן
- כף דבש
- גביע יוגורט מנגו
- כפית גרידת לימון
- מיליטר ליקר
- 1/2 2/1 חבילה בישקוטים
- מנגו קלופים חתוכים לקוביות
- חבילה פירות יער טריים

### הכנה

1. הכנת ג'לי הדבש: משרים את הג'לטין ב-1/2 כוס תה קר למשך 3 דקות.
2. את יתרת התה מביאים לרתיחה עם דבש וסוכר, ומערבבים עד להמסתם. מסירים מהאש וממתינים שתי דקות.
3. יוצקים את התערובת החמה על הג'לטין, ומערבבים עד שהתערובת אחידה. יוצקים לתבנית שטוחה ומקררים כמה שעות.
4. הכנת קרם הגבינה: מקציפים יחד גבינת שמנת, שמנת מתוקה, סוכר ודבש עד לקבלת קרם יציב, מקפלים אל תערובת היוגורט וקליפת הלימון המגורדת, ומעבירים לשקית זילוף.
5. חורצים את תבנית הג'לי בעזרת מזלג, או סכין, ליצירת יהלומים קטנים של ג'לי.
6. הרכבת המנה: מניחים חצי בישקוט בתחתית, יוצקים עליו כפית ליקר, מפזרים שכבה של יהלומי ג'לי, מעליהם מזלפים גבינה, ומסדרים קוביות מנגו ופירות יער.
7. מזלפים שכבת גבינה, עוד פירות ויהלומי ג'לי. מחזירים למקרר עד ההגשה. בתיאבון!

30 דקות

8 servings 8