

קינוח שכבות מוס וריבת חלב על נוגטין שקדים



רכיבים

- שקית פודינג אינסטנט בטעם וניל (מתוך ערכת קינוחי כוסות להכנת קינוחים חגיגיים)
- מיליטר שמנת מתוקה (או שמנת צמחית לגרסת הפרווה)
- שקית פתיבר קלאסי (מתוך ערכת קינוחי כוסות להכנת קינוחים חגיגיים)
- גרם חמאה (או מחמאה לגרסת הפרווה)
- גרם שקדים מולבנים פרוסים
- גרם סוכר חום
- כפית קינמון טחון
- גרם ריבת חלב (או ממרח לוטוס לגרסת פרווה)

הכנה

1. מכינים את הנוגטין: בקערה מערבבים יחד פירורי פתי בר, שקדים וסוכר. מוסיפים פיסות חמאה קטנות וקרות ומערבבים יחד לתערובת פירורית. מתבלים בקינמון. משטחים על גבי תבנית עם נייר אפיה ואופים כ-10 דקות בתנור. מצננים.
2. ממיסים ריבת חלב במיקרוגל כ-20 שניות עד קבלת מרקם נוזלי.
3. מכינים את הקרם: מקציפים עם מטרפה שמנת ופודינג עד קבלת מרקם רך כשל יוגורט.
4. מרכיבים את הקינוח: יוצקים לכל כוס שליש גובה מוס. מפזרים מעל 2 כפיות נוגטין. מנערים קלות להשטחה. יוצקים שכבה נוספת של קרם גבינה בעובי של 1 ס"מ. יוצקים כף גדושה ריבת חלב (במידה והיא מתקשה במהלך ההכנה ניתן לחמם אותה שוב במיקרו). מסיימים עם שכבה נדיבה של נוגטין לקישוט.

40 דקות

10 servings 10