מקפא תותים וקיווי בשמנת מתוקה

רכיבים

- גרם תותים טריים פרוסים
- כפות אבקת סוכר
- כף מיץ לימון סחוט
- מיכל שמנת מתוקה
- כפות סוכר לבן
- קיווי מקולף
- כפות סוכר לבן
- תותים טריים פרוסים פרוסים
- לפי הטעם אגוזי מלך גרוסים
- לפי הטעם נענע

הכנה

1. יוצקים לקערת מיקסר את השמנת המתוקה ומוסיפים סוכר. מקציפים עד לקבלת קצפת יציבה.
2. מחלקים את הקצפת- 2/3 מהקצפת לקערה בינונית, ו- 1/3 לקערה קטנה.
3. מוסיפים לקערה של מעבד מזון את התותים, הסוכר ומיץ הלימון, ומעבדים לתערובת אחידה ולא חלקה, במספר פולסים.
4. מחלקים את תערובת התותים ל- 2 קעריות. באחת מוסיפים 350 גרם מחית תותים, ובשנייה יוצקים 150 גרם מחית תותים, ומניחים במקרר.
5. מוסיפים את מחית התותים הגדולה (350 גרם) לקצפת הנמצאת בקערה הבינונית, ומקפלים עד שמתקבל מרקם אחיד.
6. יוצקים לתבניות אישיות מסיליקון. מכסים בניילון נצמד ומעבירים למקפיא למשך כשעתיים.
7. מעבירים לקערת מעבד מזון את הקיווי והסוכר, ומעבדים לתערובת אחידה ולא חלקה, במספר פולסים.
8. מוסיפים את תערובת הקיווי לקצפת, הנמצאת בקערה הקטנה, ומקפלים עד שמתקבל מרקם אחיד.
9. יוצקים לתבניות אישיות מסיליקון. מכסים בניילון נצמד ומעבירים למקפיא למשך כשעתיים.
10. מפזרים בצלחת מעט גרגירי אגוזי מלך גרוסים, מניחים מקפא תותים וליד 2 מקפאים קטנים של קיווי.
11. יוצקים על מקפא התותים מעט ממחית התותים, מקשטים בעלי נענע ומגישים.

4 servings 4