

גלידת תות קיווי



רכיבים

- כוס תות שדה חתוכים ושטופים
- כוס קיווי חתוכים לקוביות
- חלמון+חלבון (במקרה הצורך)
- כוסות סוכר לבן
- שקיות סוכר וניל
- כפות מיץ לימון

הכנה

1. מכניסים למעבד מזון עם להב סכינים, את התותים עד שהם מרוסקים לגמרי.
2. מוסיפים 2 חלבונים ומחכים שיהפכו לקצף.
3. מוסיפים בהדרגה כוס סוכר.
4. מוסיפים שקית סוכר וניל וכף מיץ לימון.
5. מקציפים היטב ומעבירים לתבנית.
6. מקפיאים לשעתיים.
7. חוזרים על אותו תהליך עם הקיווי ומוסיפים לתות רק כאשר הוא מוקפא לגמרי.

150 דקות

6 servings 6