



## רכיבים

- מיכל שמנת להקצפה צמחית
- חבילה ג'לי תות 90 גרם אסם
- כוס שמנת להקצפה צמחית
- ביצה חלבונים בלבד
- 1/3 3/1 כוס סוכר לבן
- אבקת סוכר וניל

## הכנה

1. מערבבים את ריצ' הקפה עם הג'לי, מוזגים לתבנית גדולה, ושמים בפריזר לשעתיים עד שלוש.
2. מקציפים חלבונים, מוסיפים סוכר וסוכר וניל.
3. מערבבים עד לקבלת קצף כוס ריצ', ושמים על תערובת הג'לי מהפריזר.
4. מגלגלים לרולדה (אם הג'לי קפא יותר מדי, אפשר להניח לו להפשיר).
5. לבסוף, מחזירים לפריזר להקפאה מלאה. בתיאבון!

20 דקות ⌚

4 servings 4 ⊕