# מקפא במבה

## רכיבים

- 3/4 3/4 כוס סוכר לבן
- ביצה
- מיכל שמנת מתוקה
- כפית תמצית וניל
- גרם במבה קלאסי 80 גרם
- גרם במבה קלאסי 80 גרם מפוררת, לקישוט

## הכנה

1. מפרידים את הביצים. מקציפים את החלבונים ומוסיפים את הסוכר בהדרגה, עד שמתקבל קצף יציב.
2. טורפים בקערה את החלמונים, ומקפלים לתוכם את קצף החלבונים.
3. מקציפים את השמנת המתוקה, עד לקבלת קצף יציב.
4. מאחדים את הקצפת עם תערובת הביצים והסוכר, ומוסיפים תמצית וניל.
5. בקערה נפרדת, מועכים את הבמבה ומוסיפים לתערובת. *ניתן להמיר את הבמבה ב-6 כפות חמאת בוטנים. לתשומת לבך, החלפת הרכיב יכולה לשנות את הערכים התזונתיים של המתכון.
6. אם רוצים את המתכון כעוגה, מעבירים לשתי תבניות מאורכות או לתבנית אחת עגולה/מלבנית כרצונכם, ושומרים בהקפאה לפחות כ-7-8 שעות.
7. אם רוצים לאכול כגלידה רגילה וטעימה, ניתן להעביר לכל כלי ולהקפיא כ-4 שעות.

30 דקות

6 servings 6