

מוס אפרסקים מרענן



רכיבים

- גרם גבינת שמנת
- מיכלים שמנת מתוקה
- 1/4 4/1 כוס סוכר לבן
- חבילה פודינג אינסטנט בטעם וניל
- כפית תמצית וניל
- 1/2 2/1 כוס חלב
- אפרסק קלופים חתוכים קוביות
- כף סוכר חום
- 1/2 2/1 כפית ליקר מתוק

הכנה

1. מקציפים במיקסר את השמנת עם הסוכר, החלב, התמצית וניל והפודינג לקצפת יציבה.
2. מקפלים פנימה את הגבינה לערבוב קל.
3. בסיר קטן על אש נמוכה מבשלים את חתיכות האפרסק עם הסוכר והליקר כ 20 דקות ומצננים.
4. מחלקים את הקרם גבינה ל 10 מנות, ומעל מקשטים עם מחית האפרסק, מכניסים למקרר ל 3 שעות, ומגישים קר.

40 דקות ⌚

10 servings 10 ⊕