

קינוח כוסות גבינה קרמל



רכיבים

- גרם פתיבר קלאסי
- גרם חמאה
- כפות אבקת סוכר
- מיכלים שמנת מתוקה (500 מ"ל)
- חבילה פודינג אינסטנט בטעם וניל (80 גרם)
- כפות סוכר לבן
- גביע שמנת חמוצה (200 גרם)
- כוס חלב
- 4/3 3/4 כוס סוכר לבן
- 3/2 2/3 כוס שמנת מתוקה (160 מ"ל)
- גרם חמאה
- 2/1 1/2 כפית מלח
- כפות דבש

הכנה

1. להכנת הפירורים - מרסקים את הפתיבר.
2. ממיסים את ה-100 גרם חמאה ומערבבים אותה עם 4 כפות אבקת הסוכר והפירורים ומערבבים.
3. להכנת הקרמל - בסיר קטן שמים 3/4 כוס סוכר, בגובה אחיד, ומבשלים בחום בינוני. כשהסוכר הופך נוזלי ומשנה את צבעו מוסיפים 2/3 כוס שמנת מתוקה, מערבבים היטב עד קבלת תערובת אחידה, מוסיפים את החמאה, את המלח והדבש.
4. מבשלים עוד 2 דקות ומסירים מהאש.
5. להכנת הקרם - מקציפים במיקסר 2 מיכלי שמנת מתוקה, אינסטנט פודינג, 3 כפות סוכר, שמנת חמוצה וחלב, עד לקבלת קרם יציב.
6. שמים את הקרם בשק זילוף (ניתן להשתמש גם בכף לסידור הקינוח).
7. להרכבת הקינוח - ממלאים את הפירורים עד לגובה 1/4 מהכוס.
8. מזלפים את הקרם על שכבת הפירורים.
9. ממלאים מעל עוד פירורים.
10. מזלפים עוד קרם.
11. מזלפים מעל את ציפוי הקרמל.
12. מכניסים למקרר למשך 3 שעות.

30 דקות

6 servings 6