



רכיבים

- שמנת להקצפה
- 1/2 2/1 כוסות סוכר לבן
- ביצה
- כוס קקאו
- גרם מרגרינה
- כוס חמאת בוטנים
- 1/2 2/1 כוס סוכר לבן
- 3/4 4/3 כוס דבש
- כוסות פצפוצי אורז

הכנה

1. להקציף קצפת - כשמתחילה להתקשות, להוסיף סוכר בהדרגה (3/4 כוס) ואז להכניס 3 ביצים.
2. לבשל רוטב שוקולד בסיר: קקאו, קצפת, כוס וחצי סוכר ו - 100 גרם מרגרינה.
3. כשהרוטב מצטנן, יש להוסיף לגלידה (מהשלב הראשון) כוס אחד של הרוטב ואת היתר לשמור בצד.
4. להכניס לכלי את הגלידה ולהקפיא.
5. להכין שכבת גלידה נוספת (לפי השלב הראשון).
6. להכין תערובת בוטנים: כוס חמאת בוטנים, 1/2 כוס סוכר לבן, 1/2 כוס סוכר חום ו- 3/4 כוס דבש. להכניס למיקרוגל.
7. כשהתערובת מצטננת מעט, להוסיף 3-4 כוסות פצפוצי אורז (לפי הצורך).
8. כששכבת הגלידה העליונה קפואה, להוסיף את השכבה השניה (גלידה + תערובת הבוטנים).
9. כששתי השכבות קפואות, לטפף את רוטב השוקולד + תערובת הבוטנים.

30 דקות

4 servings 4