

קינוחי כוסות לפסח



רכיבים

- חבילה פודינג אינסטנט בטעם וניל כשר לפסח
- גרם קוקוס טחון קלוי
- גרם שקדים פרוסים
- גרם אבקת סוכר
- גרם חמאה קרה חתוכה לקוביות
- מיכל שמנת מתוקה
- כוס חלב
- כפות ריבת חלב
- בננה חתוכות לפרוסות אלכסוניות

הכנה

1. להכנת הקראמבל - מחממים תנור לחום של 170 מעלות. שמים בקערה שקדים פרוסים, אבקת סוכר, 4 כפות גדושות של קוקוס קלוי וחמאה.
2. ממוללים את מרכיבי הקרמבל באצבעות עד קבלת פירורים, מעבירים לתבנית מרופדת בנייר אפייה ואופים כ-10 דקות. מצננים.
3. להכנת רוטב ריבת החלב - ממיסים במיקרו ריבת חלב לכמה שניות, ומערבבים עם שתי כפות של שמנת מתוקה. מצננים.
4. להכנת הקרם וניל - מקציפים במהירות בינונית את שארית השמנת המתוקה, חלב ופודינג, במשך כדקה וחצי, עד לאיחוד. למרקם קרמי עדין יותר ניתן להקציף במטרפה ידנית. מעבירים את הקרם לשקית הזילוף וחותכים את קצה השקית. שומרים בקירור עד להרכבת הקינוח.
5. להרכבת הקינוח - בתחתית כל כוס שמים מעט מהקרמבל. מעל מזליפים שכבה של קרם וניל בגובה של כ-3 ס"מ. מעל מניחים שכבה של רוטב ריבת החלב בגובה של כ-1 ס"מ.
6. מכסים בניילון נצמד ומעבירים למקרר להתייצבות, מומלץ כשעתיים לפחות לפני ההגשה.
7. לפני ההגשה מניחים בכל כוס פרוסות בננה חתוכה וקוקוס קלוי שנשאר.

30 דקות

8 servings 8