

בקלאווה עם קאימק וגלידה



רכיבים

- מיכל שמנת מתוקה
- כפיות סוכר לבן
- כוס שמנת מתוקה
- גביע קרם, חמוץ, תרבותי
- אטריות קדאיף
- כדורים גלידה בטעם וניל
- 1/3 3/1 כוס דבש
- גרם אגוזים
- מקלות מקל קינמון
- לפי הטעם מקל קינמון

הכנה

1. מקציפים את השמנת המתוקה עם הסוכר לקציפה יציבה.
2. מערבבים בקערה נפרדת את השמנת והקרם פרש.
3. מקפלים את התערובת השנייה לתוך הקצפת ומקררים היטב.
4. מניחים בכל צלחת אישית 2-3 כפות קאימק ומעצבים לצורת עיגול.
5. מניחים יחידת בקלאווה במרכז ומניחים מעל כדור גלידה.
6. מטפטפים מעט דבש על הגלידה ומעטרים בקינמון, בשקדים הקלויים ובמקל קינמון.
7. מגישים מיד.

20 דקות

6 servings 6