

קינוח גבינה, לוטוס ושוקולד
בכוס



רכיבים

- גרם שוקולד מריר קצוץ
- מיכל שמנת מתוקה
- מיכל גבינת שמנת 25% שומן
- גרם ממרח אגוזי לוז חצי כוס
- מיכל שמנת מתוקה
- גרם אבקת סוכר 2 כפות
- עוגיות לוטוס

הכנה

1. מכינים את שכבת השוקולד:
2. מרתיחים 100 מ"ל (חצי כוס, פחות כף) של שמנת מתוקה.
3. יוצקים על השמנת את השוקולד ומערבבים היטב לתערובת חלקה.
4. מצננים כחצי שעה.
5. מקציפים את יתר השמנת (150 מ"ל) לקצפת יציבה ומקפלים לתערובת השוקולד.
6. מעבירים לשקית זילוף ושומרים בקירור.
7. מכינים את שכבת הגבינה:
8. מערבבים את גבינת השמנת, וממרח הלוטוס.
9. מקציפים מיכל שמנת מתוקה עם אבקת סוכר לקצפת יציבה ומקפלים אל תוך לתערובת הגבינה.
10. מעבירים לשקית זילוף.
11. מרכיבים את המנה:
12. בוחרים בכוסות הגשה, ומזלפים לתוכן קומה של שכבת שוקולד, ומעליה, קומה של שכבת גבינה, ושוב: שוקולד, וגבינה. (סה"כ 4 שכבות).
13. מקררים במקרר לפחות ל-4 שעות, ועדיף למשך הלילה.
14. לפני ההגשה: מעטרים בפירורי עוגיות לוטוס או בעוגיות שלמות.

120 דקות 🕒

10 servings 10 🍴