

גביעי גלידת תותים בשמנת,
עם קרמבל שוקולד



רכיבים

- 3/4 3/4 כוסות קמח לבן
- גרם חמאה חתוכה לקוביות
- 3/4 3/4 כוס סוכר לבן
- 1/3 1/3 כוס קקאו
- כפות מים קרים
- מיכל גלידה תותים בשמנת
- כוסות תותים נקיים
- כפות סוכר לבן
- כפות מיץ לימון סחוט טרי
- 1/4 1/4 כוס מיץ תפוזים
- 1/2 1/2 כפית תמצית וניל

הכנה

1. מחממים תנור ל-180 מעלות.
2. מניחים בקערת מערבול את מרכיבי הקרמבל ומערבלים רק עד לקבלת פירורים.
3. מעבירים לתבנית את הפירורים, מפוררים עם הידיים לפירורים קטנים ואופים כ-25 דקות.
4. מוציאים מהתנור, מצננים ושומרים בקופסא אטומה.
5. חותכים את התותים לקוביות, מניחים בקערה ומוסיפים את הסוכר. מערבבים בעדינות ומניחים בצד לכ-15 דקות.
6. מוסיפים את הלימון, מיץ התפוזים ותמצית הווניל ומערבבים בעדינות.
7. הרכבת המנה: מניחים בכל כוס 2 כפות של תותים עם 2 כפות מהסירופ שנותר בקערה, מפזרים מעל 2 כפות קרמבל, מניחים כדור גלידה ומפזרים שוב מעט קרמבל. מגישים מיד.

30 דקות ⌚

6 servings 6 ⊕