

קינוח שכבות טירמיסו



רכיבים

- גרם פתי בר בטעם שוקולד מריר
- גרם חמאה
- מיכלים שמנת מתוקה
- כוס גבינת שמנת 5%
- 1/2 2/1 כוס אבקת סוכר
- כוס אספרסו

הכנה

1. מתאים ל-6 כוסות, יש להצטייד בשקית זילוף מרסקים את הפתיבר במעבד מזון עד קבלת פיורורים.
2. ממיסים את החמאה במיקרוגל למשך כחצי דקה. מערבבים את החמאה המומסת עם פיורורי הפתיבר.
3. מקציפים את השמנת המתוקה עם אבקת הסוכר לקצפת יציבה.
4. מוסיפים את גבינת המסקרפונה בתנועת קיפול ומכניסים לשקית זילוף.
5. שמים 2-3 כפות מתערובת הפתיבר בכל כוס.
6. מוזגים 2 כפיות מהאספרסו/נס קפה.
7. מזלפים בעזרת שק זילוף את קרם הגבינה.
8. מוסיפים 2-3 כפות מתערובת הפתיבר לכוס.
9. מוזגים 2 כפיות מהאספרסו/נס קפה.
10. מזלפים שכבה נוספת של קרם הגבינה.
11. מוזגים את שארית האספרסו/נס קפה.
12. מפזרים כפית פיורורים לקישוט.

30 דקות

6 servings 6