

קסטה וניל עם שברי פתיבר



רכיבים

- פתיבר קלאסי
- גרם פתי בר בטעם שוקולד מריר שבור לחתיכות
- כוס חלב מרוכז ממותק (200 גרם)
- מיכל שמנת מתוקה (250 מ"ל)
- מיכל גבינת מסקרפונה (225 מ"ל)
- גרם שוקולד מריר שבור לחתיכות
- מיכל שמנת מתוקה (250 מ"ל)

הכנה

1. להכנת הקרם - מקציפים מיכל שמנת מתוקה, גבינת מסקרפונה וחלב מרוכז במיקסר עד לקבלת קרם יציב (בערך 4 דקות).
2. מוסיפים את שברי הפתיבר בצורת קיפול.
3. מעבירים לתבנית אינגליש קייק ועוטפים בניילון נצמד.
4. מכניסים להקפאה ל- 5 שעות.
5. להרכבת הקינוח - מוציאים את התבנית ופורסים פרוסות בעובי של 2 ס"מ.
6. מניחים את פרוסות הקרם בין שני פתיבר ליצירת קסטה.
7. להכנת הגנאש - ממיסים יחד 1 מיכל שמנת מתוקה ושוקולד על הגז או במיקרוגל, וטובלים כל חצי קסטה בגנאש.

10 דקות

13 servings 13