

קינוח שכבות קרם לימון, פירורי עוגיות ותפוחים



רכיבים

- כפות חמאה
- כפות סוכר חום
- תפוח עץ מקולפים וחתוכים לקוביות בגודל 1 ס"מ
- קורט קינמון טחון
- שקית פודינג אינסטנט בטעם וניל
- מיכלים שמנת מתוקה או שמנת צמחית
- 1/2 2/1 גרידת לימון מגוררת מלימון אחד
- גרם פתיבר קלאסי
- גרם פיסטוק קלויים וטחונים
- 1/2 2/1 גרידת לימון מגוררת מלימון אחד

הכנה

1. מכינים תפוחים מקורמלים: ממיסים חמאה במחבת. מוסיפים סוכר, תפוחים וקינמון ומקפיצים כ-5 דקות עד לריכוך חלקי. מסירים מהכיריים, מסננים את הנוזלים ומצננים.
2. מכינים קרם לימון: מקציפים שמנת מתוקה עם קליפת לימון ואינסטנט פודינג לקבלת מרקם של יוגורט סמיך. מעבירים לשקית זילוף.
3. מכינים פירורי עוגיות לימוניות: מערבבים בקערה פירורי פתי בר עם פיסטוקים וקליפת לימון.
4. מרכיבים את הקינוח: מזליפים לכל כוס קרם לימוני בעובי 2.5 ס"מ, מפזרים מעל 2 כפיות גדושות מפירורי העוגיות וכף גדושה מהתפוחים המקורמלים. יוצרים עוד 3 שכבות של קרם, פירורי עוגיות ותפוחים.
5. מעבירים למקרר להתייצבות לשעתיים לפחות. מגישים ביום ההכנה.

60 דקות

12 servings 12