

ביסקוויט קפוא של חלבה וקרם שוקולד



רכיבים

- גרם פתיבר קלאסי
- גרם חמאה מותכת
- 1/2 2/1 כוס חלווה מפוררת
- גרם שוקולד מריר
- מיכל שמנת מתוקה (מספיק 15%)
- כף תמצית וניל

הכנה

1. מרסקים את הביסקוויטים והחלבה במעבד מזון עם להב פלדה. מוסיפים את החמאה המותכת, ומערבבים היטב.
2. מהדקים את תערובת הבצק לתחתית תבנית עגולה או מרובעת (אבל לא לשוליים, כלומר לא יוצרים קלתית כמו של פאי, אלא רק ביסקוויט שטוח). עובי הבצק המהודק צריך להיות לא פחות מחצי ס"מ ולא יותר מסנטימטר אחד.
3. מביאים את השמנת אל סף רתיחה בסיר קטן. מכבים את האש ושוברים פנימה את השוקולד. מוסיפים את הווניל, ומחכים שתיים שלוש דקות. מערבבים עד לקבלת קרם אחיד.
4. יוצקים את הקרם על הביסקוויט, מכסים בניילון נצמד (כך שלא ייגע בקרם) ומקפיאים. מגישים קפוא. בתיאבון!

30 דקות

6 servings 6