

קינוח אישי בשכבות לפסח



רכיבים

- שקית פודינג אינסטנט בטעם וניל עם פצפוצי שוקולד, מתוך אריזת קינוחי כוסות כשר לפסח - אסם
- שקית קוקוס טחון מתוך אריזת קינוחי כוסות כשר לפסח - אסם
- ביצה
- כפות סוכר לבן
- גרם אבקת שקדים
- גרם חמאה מומסת
- כפות שמן קוקוס מומס
- מיכל שמנת מתוקה
- כוס חלב
- לימון סחוט למיץ וגרידת לימון
- סלסילה תות שדה נקיים מעוקצים וחתוכים לקוביות
- לפי הטעם נשיקות מרנג וניל שבורות לחתיכות
- לפי הטעם תות שדה חתוכים לפרוסות, לקישוט

הכנה

1. מכינים את טורט השקדים: מקציפים במיקסר ביצים וסוכר כ-3-4 דקות עד לקבלת מסה תפוחה.
2. מקפלים את אבקת השקדים, שתי כפות מיץ לימון וקליפה מגורדת ולבסוף מוסיפים באיטיות את החמאה, או שמן הקוקוס. מערבבים היטב ויוצקים לתבנית שטוחה. אופים כ-20-15 דקות עד שקיסם שננעץ בעוגה יוצא יבש. מצננים.
3. מכינים את קרם הוניל פצפוצי שוקולד: במיקסר במהירות בינונית מקציפים מיכל שמנת מתוקה, חלב ופודינג במשך כדקה וחצי עד לאיחוד. מוסיפים מיץ מחצי לימון וקליפת לימון ומערבבים. למרקם קרמי עדין יותר ניתן להקציף ידנית עם מטרפה. מעבירים את הקרם לשקית הזילוף וחותכים את קצה השקית. שומרים בקירור עד להרכבת המנה.
4. מכינים את קומפוט התותים: מניחים תותים במחבת קטנה, מוסיפים שתי כפות סוכר ומערבבים יחד על אש בינונית עד להמסה של הסוכר. מוסיפים מיץ מחצי לימון ומצננים.
5. מרכיבים את הקינוח: קורצים מהעוגה עיגולים בעזרת חותכן עוגיות או באמצעות כוס הפוכה, מניחים תחתית טורט בכל כוס, מעל יוצקים קומפוט תותים. מזלפים מעל שכבה של כס"מ וחצי של קרם הוניל. מעל שכבת הקרם מפזרים חתיכות של שברי מרנג, ומוסיפים לקישוט פרוסות תותים חתוכות.

90 דקות

8 servings 8