

פינוק קראנצ'י קפוא



רכיבים

- גרם פתי בר קרמל
- גרם חמאה
- 1/2 2/1 כוס חלב
- כפות סוכר לבן
- גרם אגוזי מלך
- מיכל שמנת מתוקה
- גרם שוקולד מריר
- גרם שוקולד לבן
- כף שמנת מתוקה

הכנה

1. שוברים את הפתיבר בעזרת מעבד מזון/ידנית לפירורים, ושמים בקערה.
2. ממיסים חמאה במיקרוגל כחצי דקה, מוסיפים לקערה עם פירורי הפתיבר את החמאה המומסת, חלב וסוכר.
3. מעבירים את התערובות לתבנית (תבנית מלבנית בגודל 30*20 ס"מ), דוחסים ומיישרים.
4. מפזרים את אגוזי המלך מעל הבסיס.
5. מכניסים את התבנית למקפיא ל-10 דקות.
6. שוברים את השוקולד המריר לקוביות, ומניחים בקערה מתאימה לחימום במיקרוגל. מוסיפים שמנת מתוקה, ומחממים במיקרוגל כדקה (תלוי בעצמת המיקרוגל, להימנע מרתיחה). מערבבים עד לקבלת תערובת אחידה ומבריקה.
7. יוצקים את השוקולד על שכבת הבסיס, ומצננים במקרר לשעתיים.
8. שוברים את השוקולד הלבן לקוביות, ומניחים בקערה מתאימה לחימום במיקרוגל, מוסיפים כף שמנת מתוקה, וממיסים במיקרוגל או בבוטל (זהירות לא לשרוף, השוקולד הלבן עדין).
9. לאחר ההמסה, מזלפים על העוגה פסים דקים בעזרת כפית.
10. מכניסים למקפיא לשעתיים, וחותכים לקוביות לפני הגשה. בתיאבון!

30 דקות

12 servings 12