

סמיפרדו מסקרפונה ופירות יער



רכיבים

- גרם פתי בר בטעם שוקולד מריר
- גרם חמאה מומסת
- מיכל שמנת מתוקה
- גביע גבינת שמנת (250 גרם)
- גביע שמנת חמוצה
- כפות פודינג אינסטנט בטעם וניל
- גרם חלב מרוכז ממותק (שלושת רבעי כוס)
- כפות אבקת סוכר
- 1/2 2/1 כוסות פירות יער
- גרם פתי בר בטעם שוקולד מריר שבורים
- 1/2 2/1 כוסות פירות יער
- כפות סוכר לבן
- 1/4 4/1 לימון

הכנה

1. מרסקים פתי בר במעבד מזון עד לקבלת פירורים. מוסיפים חמאה מומסת ומעבדים יחד לתערובת אחידה.
2. מהדקים את התערובת הפירורית שהתקבלה לתחתית של תבנית משומנת (תבנית עגולה בקוטר 20-22 ס"מ), בעזרת כף או תחתית של כוס ומקפיאים למשך חצי שעה להתייצבות.
3. מקציפים שמנת מתוקה, מסקרפונה ושמנת חמוצה עם פודינג וניל, 3-4 דקות לקבלת קרם אחיד ואוורירי. מקפלים פנימה את החלב המרוכז בערבוב ידני.
4. בקערה נפרדת מערבבים את פירות היער עם אבקת סוכר עד שהיא נמסה ומוסיפים לתערובת המסקרפונה. יוצקים על הבסיס ומשבצים שברי פתי בר בפיזור אחיד ככל הניתן. עוטפים בניילון ומקפיאים למשך 3 שעות.
5. מרסקים כוס פירות יער עם סוכר ולימון. מסננים ושומרים להגשה.

10 servings 10