

גליליות וופל במילוי קרם מסקרפונה



רכיבים

- גליליות וופל
- גרם גבינת שמנת
- כפות אבקת סוכר
- כפית גרידת לימון
- כפיות תמצית וניל

הכנה

1. לערבב יחד את כל מרכיבי הקרם ולשמור במקרר 30 דקות.
2. להעביר את הקרם לשקית זילוף ולמקם עם צנטר משומן ולמלא את הגליליות בקרם (ניתן למלא גם ללא צנטר).
3. לייצב במקרר 120 דקות להגיש. *ניתן להכין עם גליליות בטעם שוקו ובמקום תפוז מגורר לימון. לתשומת לבך, החלפת הרכיב יכולה לשנות את הערכים התזונתיים של המתכון.

5 דקות

6 servings 6