

גלידוניות נוגט ביתיות



רכיבים

- מיכל גבינת ריקוטה למריחה 5% (200 גרם)
- גרם חלב מרוכז ממותק
- כפות אינסטנט פודינג בטעם נוגט
- גרם שוקולד מריר קצוץ
- כף שמן קנולה

הכנה

1. מניחים בקערה את גבינת הריקוטה, חלב מרוכז, ופודינג נוגט ומערבבים היטב עד בלילה חלקה ללא גושים.
2. מעבירים את בלילת הגלידוניות לתבנית קוביות קרח, או משטחים בתבנית אנגליש קייק חד פעמית.
3. מעבירים להקפאה ל-8 שעות לפחות.
4. לאחר ההקפאה - מחלצים את קוביות הגלידוניות מתבנית הקרח. או לחילופין אם הכנתם בתבנית אנגליש קייק אז מקלפים את התבנית ומחלצים את הבלילה הקפואה- חותכים ל-20 קוביות בעזרת סכין חדה.
5. מחזירים להקפאה את הגלידוניות עד שהציפוי מוכן.
6. להכנת הציפוי - בכוס חסינת חום (רצוי שתהיה גבוהה) מניחים שוקולד מריר קצוץ, עם כף שמן. מכניסים להמסה במיקרוגל בפולסים של 30 שניות, מערבבים היטב עד שמקבלים שוקולד מומס חלק.
7. מוציאים את הגלידוניות מהמקפיא, וטובלים בזריזות בשוקולד המומס כך שמצפים את הגלידונית מכל צדדיה. מניחים את הגלידוניות המצופות על נייר אפייה. השוקולד המומס יתקשה עליהן מהר מאוד. אופציונלי לקשט באגוזי לוז גרוסים!
8. את הגלידוניות שומרים בהקפאה.

20 דקות ⌚

20 20 ⊕