

טרייפל קייצי



רכיבים

- עוגת טורט עגולה או 1 חבילת עוגיות ביסקוטי
- 2/1 1/2 כוס סוכר לבן
- כפית תמצית וניל
- 2/1 1/2 כוס מים
- מיליליטר שמנת מתוקה להקצפה
- גרם גבינת מסקרפונה
- חבילה פודינג אינסטנט בטעם וניל צרפתי
- 4/3 3/4 כוס סוכר לבן
- כפית תמצית וניל

הכנה

1. להכנת הקרם - בקערת המיקסר עם וו הקצפה, שמים את השמנת המתוקה, גבינת המסקרפונה, פודינג, 3/4 כוס סוכר וכפית תמצית וניל, ומקציפים לקרם יציב ואחיד.
2. להכנת הסירופ - שמים בסיר קטן 1/2 כוס סוכר, 1/2 כוס מים וכפית תמצית וניל, ומביאים לרתיחה. ממשיכים לבשל 4-5 דקות נוספות עד שהסירופ מסמיך מעט.
3. להרכבת הטרייפל: בכלי זכוכית גדול מסדרים שכבה של ביסקוטי, יוצקים 1/2 מכמות הסירופ על הביסקוטי, מורחים 1/2 מכמות הקרם ומסדרים פירות.
4. חוזרים על הפעולה שוב - שכבה של ביסקוטי, סירופ, קרם ולמעלה עורמים יפה את הפירות שנשארו.
5. הערות ושדרוגים: - אפשר להכין את הטרייפל בכלי אחד גדול או בכוסות אישיות - כל פרי (או שילוב פירות) שאוהבים יעבוד כאן.. - אם משתמשים בעוגת ספוג, צריך לחצות אותה לרוחב (כדי שיהיו 2 שכבות), ולהתאים את קוטר העוגה לקוטר הכלי בו מגישים - אם רוצים להגזים (ואני בעד הגזמות) אפשר להוסיף מעל הכל גם קצפת

30 דקות

6 6