

טירמיסו תותים וקצפת



רכיבים

- חבילות תות שדה
- כפות סוכר לבן
- 1/2 2/1 חבילה ג'לי תות 90 גרם אסם
- מיליליטר מים חמימים
- מיליליטר שמנת מתוקה להקצפה
- כפות פודינג אינסטנט בטעם וניל צרפתי
- בישקוטים (תלוי בגודל הכלי הנבחר)
- 1/2 2/1 כוס חלב (לטבילת הבישקוטי)

הכנה

1. בוחרים כלי הגשה וחוצים תותים בכמות מספקת לסידור בכלי.
2. את יתר התותים חותכים לקוביות ומעבירים לקערה, מוסיפים 2 כפות סוכר ושמים בצד לריכוך למספר דקות.
3. ממיסים כחצי חבילת ג'לי תות עם 200 מ"ל מים חמימים ומוזגים לקערת התותים.
4. ניתן לטחון את התותים למחית חלקה או שניתן רק לערבב ולקבל מחית עם חתיכות.
5. בקערה נפרדת מקציפים 500 מ"ל שמנת להקצפה מתוקה עם 3 כפות פודינג וניל צרפתי עד לקבלת קצפת יציבה.
6. להרכבה: מסדרים את התותים החצויים בכלי ההגשה עם שכבת קצפת. טובלים עוגיות ביסקוטי במעט חלב ומסדרים שכבה מעל הקצפת. מעל הביסקוטי שמים מחית תותים ומעליה מכסים בעוד שכבת קצפת. חוזרים על הכל שוב ונבנה עוד שכבה. אפשר גם להשתמש בכלי רחב ולהרכיב רק שכבה אחת, תלוי בכמו. לסיום, שמים שכבת מחית ומכניסים למקרר להתייצבות.

30 דקות

4 4