קראנץ' פתיבר

רכיבים

- פתיבר קלאסי מפורר לפירורים דקים
- גרם שוקולד מריר או חלב
- מיליליטר שמנת מתוקה להקצפה
- כפית תמצית וניל
- גרם חלב מרוכז ממותק
- גרם שוקולד מריר
- כף שמן צמחי

הכנה

1. להכנת מחית הקראנץ': ממיסים 50 גרם שוקולד ומוסיפים 2 כפות פירורי פתיבר. מזלפים פסים מהמילוי על גבי נייר אפייה ומכניסים להתייצבות במקרר.
2. להכנת הגלידה: מקציפים שמנת ומחית וניל לקצפת יציבה. מוסיפים חלב מרוכז ומערבבים היטב.
3. משאירים בצד 2 כפות מפירורי הפתיבר שנותרו ומוסיפים את שאר הפירורים לקרם. יוצקים את הקרם לתבניות ארטיק מסיליקון עד למחצית הגובה, מטביעים בכל אחד פס שוקולד שהכנו, ומכסים ביתרת הקרם. נועצים מקל ארטיק ומכניסים להקפאה.
4. כשהארטיקים קפואים - מכינים את הציפוי: ממיסים 200 גרם שוקולד ומוסיפים לו שמן. מערבבים היטב. מוסיפים לשוקולד את יתרת פירורי הפתיבר ומערבבים היטב. מחלצים את הארטיקים מהתבנית, טובלים בציפוי ומחזירים למקפיא. שומרים בהקפאה.

15 דקות

8 8