

טארט בנופי מהיר



רכיבים

- גרם פתיבר קלאסי
- גרם חמאה מומסת
- כפות ריבת חלב גדושות
- בננה פרוסות
- מיכלים שמנת מתוקה להקצפה 28% או 32%
- כפות סוכר לבן
- חבילה פודינג אינסטנט בטעם וניל
- 1/4 4/1 כוס חלב
- גרם שוקולד מריר מגורר לקישוט

הכנה

1. במעבד מזון טוחנים את הפתי בר לאבקה דקה, מוסיפים חמאה מומסת ומערבבים לתערובת אחידה.
2. מעבירים את התערובת לתבנית טארט ומהדקים היטב ליצירת קלתית/ טארט. מעבירים למקפיא להתייצבות של כ-30 דקות.
3. להכנת הקצפת: במיקסר עם בלון הקצפה מקציפים שמנת מתוקה, סוכר, אינסטנט פודינג וחלב עד לקבלת קצפת יציבה.
4. להרכבה: מורחים בתחתית הקלתית ריבת חלב, מסדרים בננות צמודות אחת לשנייה ומעל את הקרם, מגרדים שוקולד מריר מעל הכל. שומרים במקרר.

15 דקות ⌚

6 6 ⊕