טירמיסו אישי בשני צבעים

בישולים

רכיבים

- מיליליטר שמנת מתוקה להקצפה
- חבילה אינסטנט פודינג בטעם פרלין שוקולד לבן אסם
- מיליליטר שמנת מתוקה להקצפה
- חבילה אינסטנט פודינג בטעם פרלין שוקולד אספרסו אסם
- חבילה בישקוטים
- מנות אספרסו כפולות

הכנה

1. מקציפים 500 מ"ל שמנת מתוקה עם אינסטנט פרלין שוקולד לבן עד שמתקבל קרם יציב.
2. בקערה נוספת מקציפים 500 מ"ל שמנת מתוקה עם אינסטנט פרלין שוקולד אספרסו.
3. מעבירים את שני הקרמים לשקיות זילוף עם צנתר חלק.
4. מזלפים על עוגיית בישקוטי קרם שוקולד לבן וסוגרים עם עוגייה נוספת. טובלים באספרסו עד שהבישקוטים ספוגים לחלוטין ומניחים על צלחת הגשה.
5. מזלפים מעל קרם שוקולד אספרסו וקרם שוקולד לבן. לפני ההגשה מפזרים קקאו.

10 דקות

6 6