



LEHITANE G

קייטרינג להתענג. יוקרה מעצבת שלמות



גלידה בשלושה צבעים

פרווה | רמה קלה

רעיון מתוק למנה אחרונה במגוון טעמים בטוויסט מפתיע, בסיס גלידה אחד שמתחלק לשלושה: ורוד אוכמניות, קרם בייגלה בז' וקרם פרווה חום. שלוש מנות שנראות כמו שלושה מתכונים נפרדים.

אופן ההכנה:

הפרידו את החלבונים מהחלבונים.
הקציפו את החלבונים במהירות גבוהה עד לקצף יציב, והוסיפו את הסוכר בהדרגה.
הוסיפו את הריץ' והמים והמשיכו להקציף עד שהתערובת מתייצבת ומסמיכה. לבסוף הוסיפו את החלבונים אחד אחד וערבבו רק עד לאיחוד.
חלקו את התערובת לשלוש קעריות שוות.
לקערית הראשונה הוסיפו את האוכמניות ואת שתי טיפות צבע המאכל הוורוד, לשנייה את קרם הבייגלה ולשלישית את קרם הפרווה רושה. קפלו בעדינות בעזרת מרית.
מזגו לכוסיות הגשה יפות והעבירו למקפיא ללילה שלם או ל-6 שעות לפחות, עד להתייצבות מלאה.
הוסיפו את הקישוטים לפני ההגשה.

החומרים:

לבסיס הגלידה:

6 ביצים

$\frac{3}{4}$ כוס סוכר

250 מ"ל שמנת מתוקה

$\frac{1}{2}$ כוס מים

לטעמים:

$\frac{1}{2}$ כוס ממרח אוכמניות + 2 טיפות צבע

מאכל ורוד

$\frac{1}{2}$ כוס קרם בייגלה

$\frac{1}{2}$ כוס קרם פרווה רושה

לקישוט:

עוגיות אוראו

בוטנים מסוכרים - קרוקנט

צלחות המנה:

שימי לב הכוסיית עצמה היא המנה! בחרו כוסיות זכוכית שקופות וצרות, שמרו על מזיגה יפה שתשאיר את הכוס נקיה.



בהשגחת הבד"ץ
ירושלים
מזיגה המלכה

קייטרינג להתענג. יוקרה מעצבת שלמות

להזמנות: 02-650-6003 | lehitaneG.com | k.lehitaneG@gmail.com