

טרייפּל בגבית זפופית מעותף

ניתן להכין בגביעו יין אישיים.

הארכיטק:

עמית טארט עגלה ב - 3 שכבות (קנייה)

4 כפות ריבת תות שדה

4 כפות ברנזי או לוקר תפוז או ליקר קסיס

ארטה הנייל:

1 איבל שמנת מתוקה

2 כוסות חלב

1 חבילה פודינג וניל

לקישוט:

1 קופסא קוקטייל פירות (לשמור את הסיורה)

1 גילי פירות בטעם תות שדה או ענבים או פטל

ההכנה:

1. אומים על כל שכבת עמית ריבת תות שדה

2. מסננים את הקוקטייל פירות ואערהבים את הסיורה עם הברנזי.

3. יוצקים את הסיורה + ברנזי על כל שכבה.

4. חוצים כל עגלה ל - 4 רעים אניחים ומסדרים את

הרעים בתחתית גביע הצבוכית בשכבות.

5. מכינים רוטה וניל: מקציפים 1 שמנת מתוקה + 2 כוסות חלב

+ 1 חבילה פודינג וניל ויוצקים על שכבות העמית.

6. מפצים את קוקטייל הפירות על רוטה הנייל.

7. מכינים את הגילי לפי הוראות יצרן ויוצקים על הפירות.

לאמציאים שבינונו: מקציפים שמנת מתוקה + 2 כפות סוכר ומקשטים מעל.

זה זמן פיינוק !