



# קסטה ביתית טעימה וקלה להכנה

זמן הקפאה: 3 שעות

זמן הכנה: 10 דקות

כמות: 12 אצות



## חומרים

30 עוגיות פתי בר

### גלידה

1 שמנת מתוקה להקצפה (250 מ"ל)

1 גבינת שמנת (225 גרם)

200 גרם חלב מרוכז

2 כפות אינסטנט פודינג בטעם וניל (40 גרם)

### רוטב

8 כפות שמנת מתוקה להקצפה

1 כף ממרח לוטוס או אבקת נוגט

50 גרם שוקולד חלב

## אופן ההכנה

### טיפים להקצפת שמנת מתוקה:

- להשתמש בשמנת מתוקה קרה
- לייבש את הקערה והמקצף היטב
- לקרר את הקערה והמקצף כמה דקות במקפיא לפני השימוש

### להכנת הגלידה

מקציפים את השמנת המתוקה החלב המרוכז וגבינת השמנת על מהירות גבוהה במשך 3-4 דקות עד שמתקבל מרקם קרמי שוברים 6 עוגיות פתי בר בצורה גסה כל חתיכה בערך בגודל של 1 ס"מ לתוך התערובת ומערבבים בתנועת קיפולים עם כף מצפים בניילון נצמד שתי תבניות אינגליש קייק ושופכים חצי מהגלידה בכל תבנית מסדרים עם כף גומי כך שיגיע לכל התבניות ומלמעלה - זה צריך להגיע לגובה של חצי מהתבנית מקפאים למשך הלילה או לפחות שלוש שעות

### להכנת הרוטב

שמים בקערה שמתאימה למיקרוגל את השוקולד השמנת והלוטוס ממסים במיקרוגל בפולסים (כל 15 שניות מוציאים ומערבבים) עד שמתקבל רוטב חלק אפשר לשמור את הרוטב במקרר ואח"כ לחמם מעט במיקרוגל או בתוך כלי עם מים חמים

### הרכבה והגשה

מכינים 12 זוגות של עוגיות פתי בר מוצאים את הגלידה מהמקפיא מחלצים את הגלידה מהתבנית למשטח עבודה תופסים את הניילון הנצמד משני הצדדים וכך מרימים את כל הגלידה למשטח לוקחים עוגיית פתי בר מניחים באוויר לראות את הגודל וחותכים עם סכין חלקה מצמידים עוגיה מכל צד לחתיכה שחתכנו מזלפים מהרוטב ומגישים מייד (כך להמשיך עם כל העוגיות)

### הערות:

ניתן להרכיב כל פעם את הכמות שרוצים ולהחזיר את הגלידה למקפיא עד לפעם הבאה  
ניתן להרכיב את הכול מראש ולהקפיא אבל תקחו בחשבון שהעוגיות קצת מתרככות ברוטב ניתן לעשות שימוש חוזר על ידי חימום במיקרוגל בפולסים או בתוך כלי עם מים חמים  
אם הגלידה קפואה מדי מומלץ לטבול את הסכין במים ואז לחתוך

הירשמן אינו צאטר ותמונו נמכתכונים בתייה

בתאבון!!