

גלידת סולרו קלילה

כ 16 מנות



לגלידה:

- 1 קופסא ג'לי משמש
- 1 חב' ריץ קפה (500 מ"ל)
- 3 ביצים
- 4 כפות סוכר
- 1 שקית סוכר וניל
- 250 מ"ל שמנת מתוקה או קצפת צימחית
- תבנית גודל 20*30 או כ 15 כלים אישיים

לקוויאר:

- 600 גר' מיץ מנגו פסיפלורה
- 3 גרם אגר אגר
- שמן

לקישוט:

- 150 מ"ל שמנת מתוקה או קצפת צמחית
- שקית זילוף

להכנת הקוויאר:

- ממלאים שמן בכלי צר וגבוה עד שהוא מגיע לגובה 10 ס"מ לפחות
- שמים את השמן במקפיא לכשעתיים עד שלוש.
- שמים את המיץ בסיר ומבשלים על אש בינונית עד שהוא מצטמצם לבערך כוס.
- מוסיפים אל הסיר את האגר-אגר ומערבבים היטב.
- מביאים לרתיחה ומסירים מהאש.
- נותנים למיץ להתקרר לסביבות 50-55 מעלות
- באמצעות מזרק, בקבוק לחיץ או פיפטה מטפטפים טיפות אל תוך השמן הקר
- הטיפות ישקעו באיטיות אל התחתית וייצרו את הקוויאר
- מסננים את הקוויאר מהשמן ושוטפים אותם היטב במים קרים
- שומרים במקרר בקופסא אטומה.

להרכבת המנה:

- חותכים מלבן בגודל 5*8 ס"מ
- מעמידים את הפרוסה לאורך מזלפים קצפת ומקשטים בקוויאר ועלים.

אופן ההכנה:

- מערבבים את האבקת הג'לי יחד עם הנוזל הריץ קפה לתערובת חלקה,
- מוזגים חצי מהתערובת לתבנית או לכלים האישיים, ליצירת שכבה דקה ומקפאים,
- לאחר כשעה ניתן להתחיל להכין את הגלידה
- מקציפים ביצים שלמות יחד עם הסוכר לקצף יציב ובהיר
- בקערה נפרדת מקציפים את השמנת יחד עם הסוכר וניל
- מאחדים במיקסר במהירות נמוכה את 2 התערובות
- ומוזגים על הבסיס משמש הקפוא ומיישרים. לכלים אישיים מומלץ לזלף בשקית זילוף.
- מחזירים למקפיא לעוד שעה
- מוזגים את השכבה של המשמש הנותרת.
- שומרים במקפיא.

© כל הזכויות שמורות לברוכי קופטייל.

ניתן להשיג עוד מתכונים באתר:

www.bloggourmetathome.wordpress.com