



קינוח גבינה בכוסות

אז מה עושים כשאין זמן? כשעובדים עד הרגע האחרון ואז יש שבת וחג אבל עדין רוצים לפנק את כולם?

הנה אחד ממתכונים הדגל שלי, קינוחי כוסות גבינה קלים, טעימים, ניתנים לגיוון לאין ספור וריאציות וגם ממש קלים לשינוע לכל מי ששולחת לבחורי הישיבה:

אני אוהבת לשלב בין פתי בר שוקו לווייל, לפעמים הם מוציאים טעמים חדשים כמו פיסטוק, שוקולד מריר וכו' מה שבהחלט יכול לשדרג או פשוט להחליף בלוטוס/ אוראו, אני גם מזלפת מעל ריבת חלב לתוספת פינוק.

חג שבועות שמח ומלא בתורה!

אופן ההכנה:

• מערבבים את הביסקוויטים וניל הטחונים עם 2 כפות חמאה ואותו הדבר בקערה נפרדת עם הביסקוויטים שוקו.

• במיקסר או במקצף ידני מקציפים שמנת מתוקה, אבקת סוכר, וניל ופודינג אם שמים עד לקצפת יציבה. בקערה נפרדת מערבבים גבינת שמנת וגבינה לבנה לתערובת חלקה.

• מקפלים (מערבבים בעדינות מלמעלה ללמטה בעזרת מרית) את הקצפת לתוך הגבינות עד לאיחוד רך וקרמי.

מרכיבים את הכוסות.

• אפשר לסיים עם שכבת ריבת חלב אם רוצים.
• מכניסים למקרר לפחות ל-4 שעות (רצוי לילה) כדי שהשכבות והטעמים יתמזגו וייצבו.

6-8 כוסות של 200 מ"ל

• 150 גרם ביסקוויטים וניל (שרוול), טחונים
• 150 גרם ביסקוויטים שוקו (שרוול), טחונים
• 4 כפות חמאה מומסת

לקרם גבינה:

• 250 גרם גבינת שמנת
• 250 מ"ל שמנת מתוקה להקצפה
• 250 גרם גבינה לבנה 5%
• חצי כוס אבקת סוכר
• 1 כפית תמצית וניל
• אופציונלי: 2 כפות פודינג וניל להקצפה
• יציבה יותר