



מליצה: חוי הימלמן

נייס קרים (nice) (cream

זוהי בעצם גרסת הפרווה של האייס קרים- הגלידה החלבית ותאמינו או לא- היא לא פחות טובה. חסל סדר ייסורי מצפון וחיפוש אחר המתוק והמנחם (והקר!) הבא- יש לה אינספור אופציות לגיוון והבאתי כאן די הרבה מהם (רק חבל שלא יכולתי לצלם את כולן...) אבל עדין- השמים הם הגבול ותרשנה לעצמכן להוציא את הכישרון היצירתי החבוי (!?) ולנסות טעמים חדשים):

ואם נדבר על הטופינגס (toppings- תוספות) כי אם אנגלית אז עד הסוף:)

הנייס קרים ישתלב מעולה עם סירופ שוקולד, חמאת בוטנים, פצפוצי שוקולד או כל טופינג אחר שתבחרו אבל בתור בונס צירפתי כאן מתכון לטופינג דה בסט מבחינתי- גרנולת שיבולת שועל וחמאת בוטנים. כל כך קל וטעים שפשוט הייתי חייבת:)

אגב, הגרנולה גם תשתלב מעולה עם יוגורט לארוחת בוקר מפנקת או סתם כנשנוש... ועל זה כבר נאמר- (:have a nice (cream) day

- נייס קרים חמאת בוטנים-
- 4 בננות בשלות
- 1/4 כוס חמאת בוטנים טבעית
- 1 כף סירופ מייפל
- קמצוץ קינמון
- קמצוץ מלח
- נייס קרים תות בננה-
- 3 בננות בשלות
- 3/4 כוס פרוסות תותים קפואים
- 1/8 עד 1/4 כוס חלב שקדים או סויה
- נייס קרים שוקולד-
- 4 בננות בשלות
- 1/4 כוס חמאת בוטנים טבעית
- 1/3 כוס קקאו
- 1/4 כפית תמצית וניל
- נייס קרים מנא-
- 2-3 מנגו מקולף וחתוך לפרוסות
- 1 בננה בשלה
- קמצוץ מלח
- 2/3 כוס חלב שקדים או סויה
- נייס קרים קפה:
- 4 בננות בשלות
- 2 כפות חמאת בוטנים
- 1/4 כוס קקאו
- 3 כפות חלב סויה או שקדים
- 1 כפית גבישי קפה נמס (או יותר)
- את הבננות מקלפים ופורסים לפרוסות. מכניסים לשקית ומקפיאים למשך הלילה.
- מכניסים את הבננות למעבד מזון עם להב S עד למחית קרמית וחלקה.
- מוסיפים את התוספות לטעם שבחרתם ובפולסים קצרים ממשיכים לעבד עד למחית אחידה וחלקה.
- מגישים מיד למרקם נימוח ורך או מקפיאים ומפשירים טיפה לפני ההגשה.
- נייס קרים קפה: מערבבים לפני שמוסיפים את חלב הסויה או השקדים יחד עם הקפה.
- חרנולת חמאת בוטנים:
- 1/4 כוס חמאת בוטנים
- 1/4 כוס סירופ מייפל
- 2 כפות סוכר חום כהה
- 1 כף שמן
- 1/2 כפית מלח
- 2 כוסות שיבולת שועל (לא אינסטנט)
- 1/2 כוס בוטנים מסוכרים - אופציונלי
- מחממים תנור ל-150 מעלות.
- מכניסים לסיר קטן את חמאת הבוטנים, סירופ מייפל, סוכר חום, שמן ומלח ומערבבים להמסה.
- מוסיפים את שיבולת השועל ומערבבים עד לציפוי מלא.
- מפזרים על תבנית תנור מרופדת בנייר אפייה ואופים ל-25 דקות.
- מצננים ומוסיפים את הבוטנים המסוכרים אם רוצים.
- נשמר מעולה עד לחודש בקופסא הרמטית.

- נייס קרים חמאת בוטנים-
- 4 בננות בשלות
- 1/4 כוס חמאת בוטנים טבעית
- 1 כף סירופ מייפל
- קמצוץ קינמון
- קמצוץ מלח
- נייס קרים תות בננה-
- 3 בננות בשלות
- 3/4 כוס פרוסות תותים קפואים
- 1/8 עד 1/4 כוס חלב שקדים או סויה
- נייס קרים שוקולד-
- 4 בננות בשלות
- 1/4 כוס חמאת בוטנים טבעית
- 1/3 כוס קקאו
- 1/4 כפית תמצית וניל
- נייס קרים מנא-
- 2-3 מנגו מקולף וחתוך לפרוסות
- 1 בננה בשלה
- קמצוץ מלח
- 2/3 כוס חלב שקדים או סויה
- נייס קרים קפה:
- 4 בננות בשלות
- 2 כפות חמאת בוטנים
- 1/4 כוס קקאו
- 3 כפות חלב סויה או שקדים
- 1 כפית גבישי קפה נמס (או יותר)
- את הבננות מקלפים ופורסים לפרוסות. מכניסים לשקית ומקפיאים למשך הלילה.
- מכניסים את הבננות למעבד מזון עם להב S עד למחית קרמית וחלקה.
- מוסיפים את התוספות לטעם שבחרתם ובפולסים קצרים ממשיכים לעבד עד למחית אחידה וחלקה.
- מגישים מיד למרקם נימוח ורך או מקפיאים ומפשירים טיפה לפני ההגשה.
- נייס קרים קפה: מערבבים לפני שמוסיפים את חלב הסויה או השקדים יחד עם הקפה.
- חרנולת חמאת בוטנים:
- 1/4 כוס חמאת בוטנים
- 1/4 כוס סירופ מייפל
- 2 כפות סוכר חום כהה
- 1 כף שמן
- 1/2 כפית מלח
- 2 כוסות שיבולת שועל (לא אינסטנט)
- 1/2 כוס בוטנים מסוכרים - אופציונלי
- מחממים תנור ל-150 מעלות.
- מכניסים לסיר קטן את חמאת הבוטנים, סירופ מייפל, סוכר חום, שמן ומלח ומערבבים להמסה.
- מוסיפים את שיבולת השועל ומערבבים עד לציפוי מלא.
- מפזרים על תבנית תנור מרופדת בנייר אפייה ואופים ל-25 דקות.
- מצננים ומוסיפים את הבוטנים המסוכרים אם רוצים.
- נשמר מעולה עד לחודש בקופסא הרמטית.