מיני טירמיסו

כרמית נאור



<u>מצרכים:</u>

חבילת בישקוטי
2 מנות אספרסו ארוך של קפה בטעם אגוזי לוז
של אספרסו קלאב
רבע כוס קקאו
רבע כוס ממרח שוקולד
8-10 יחידות מאנג'ט מספר 6 (כוסות למאפינס)

<u>לקרם גבינה:</u>
מיכל שמנת מתוקה
חצי חבילת אינסטנט פודינג וניל
חצי כוס סוכר/אבקת סוכר
150 גרם גבינת מסקרפונה
כפית תמצית וניל

<u>אופן ההכנה:</u>

<u>הכנת הקרם:</u>
מקציפים שמנת מתוקה עם אינסטנט פודינג, סוכר, תמצית וניל עד לקבלת קצפת יציבה.
מוסיפים את גבינת השמנת וממשיכים בערבוב עד להטמעה מלאה, לאחר מכן מעבירים לשקית זילוף.

<u>הרכבה:</u>
לוקחים בישקוטי ומורחים שכבת שוקולד נדיבה, מזלפים מעט מהקרם וסוגרים עם בישקוטי נוסף.
טובלים במנת הקפה משני הצדדים, מניחים במאנג'ט מספר 6 ,מפזרים מעל מעט קקאו ומזלפים מהקרם.
*לשדרוג אפשר להוסיף פרי שאוהבים.

בתאבון!