קינוח לוטוס גבינה וקפה

שף קונדיטור מיכל חתוכה



מצרכים:

לבסיס

150 גרם עוגיות לוטוס טחונות

45 גרם חמאה מומסת

לקרם

מנת אספרסו ארוך מקפסולת גרנד של אספרסו קלאב (לחכות שיתקרר)

200 גרם שמנת מתוקה

כף גדושה פודינג וניל

400 גרם גבינה לבנה סקי

100 גרם אבקת סוכר

רוטב

ממרח לוטוס - לחמם במיקרו 30 שניות עד שנוזל

אופן ההכנה:

מתחילים בהכנת הקפה, כדי שיספיק להצטנן בצד.
לאחר מכן עוברים להכנת הבסיס, מערבבים טוב את העוגיות לוטוס הטחונות והחמאה.

לאחר מכן עוברים להכנת הקרם: מקציפים במיקסר (או מקציף ידני) את מרכיבי הקרם עד לקבלת קרם יציב וחלק.

ממשיכים לשלב הרכבת המתכון: בוחרים תבנית סיליקון (אפשר גם במאנג'טים נייר רגילים) ומשטחים שכבת שברי עוגיות לוטוס.
מסדרים את שכבת הקרם שהכנו מעל שכבת שברי העוגיות, לדאוג לשכבת קרם מפנקת. משטחים עם סכין את השכבה העליונה ומכניסים להקפאה למשך 20-25 דקות.
ממיסים את ממרח הלוטוס במיקרו, מחלצים את העוגיה מהתבנית ומורחים שכבה נדיבה של ממרח לוטוס .
לשדרוג אפשר לפזר מעט שברי עוגיות לוטוס או אפילו חתיכה גדולה של עוגיה.

דגשים:

- מאחסנים את הקינוח במקפיא וככה אפשר בכיף להוציא כשמגיעים אורחים, לפני ההגשה להפשיר 10 דק בחוץ.
- הביסקוויט עצמו לא כשר לפסח אבל אפשר לקנות ממרח כשר לפסח או להחליף בריבת חלב.

בתאבון!