



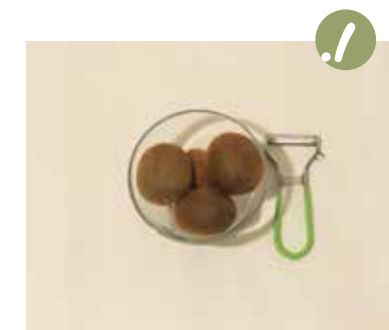
גלידת שני צבעים

החמרים:

- 4 קיוי
- 10 תותים קפואים
- שני גביעים קטנים שול
- קצפת צמחית
- 1/4 כוס סקר



הוראות הכנה



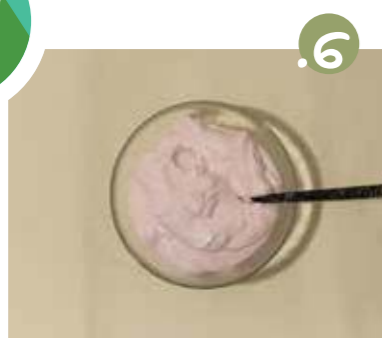
מקלפים את הקיוי.



מכניסים את הקיוי המקולף לכלי צר, ומרסקים בעזרת בלנדר-יד.



מכניסים חלק מהתותים לכלי צר, מוסיפים רבע כוס מים ומרסקים בעזרת בלנדר יד.



במהלך ההקצפה (אחרי כדקה), מוסיפים את מחית התותים שיצרנו קודם. ממשיכים בערבוב עד לקבלת קציפת תותים אחידה.



שופכים אחד מגביעי הקצפת לקערת המיקסר, ומקציפים בנו הקצפה במהירות גבוהה.



לאט לאט מוסיפים עוד תותים וממשיכים לרסק, עד לרסוק כל התותים.



מכניסים תחלה את קציפת הקיוי לשקית, קושרים אותה וגוזרים חור קטן בפנה.



לוקחים קפסה צרה וגבוהה ומכניסים לתוכה שקית הקפאה. את צוות השקית 'מלבישים' על קצה הקפסה.



מקציפים את גביע הקצפת השני, ובמהלך ההקצפה מוסיפים את מחית הקיוי ואת הסקר.



ומזלפים מעל לגלידת הקיוי שבכוסיות.



מכניסים את קציפת התות לשקית, קושרים וגוזרים - כמו שעשינו לקיוי.



מזלפים לכוסות קנוח.



שפים קטנים // מאת: יאיר אשכנזי

איזו גלידה יפה וטעימה!
בתאבון וקיא בריא!