

נקטר מרחף

קנוח בן שלוש קומות, חגיגי, צבעוני ומפתיע לעין שיעניק לשלחן ראש השנה מראה מלכותי וטעם מתוק לשנה מתוקה ומלאה זכויות כרמון!



החמרים:
חפיסת ג'לי שקוף רמון
קפסת שמורי אפרסקים
חבילת קצפת צמחית
כף פודינג וניל



1 נרחיל בקומה הראשונה. נחתך את הרמון באמצע, וכל חצי שוב לשני חלקים - רבעים.



2 נפריד את הגרעינים מהקלפה ונניח בקערה.



3 נשפך את אבקות הג'לי לקפסה.



4 נשפך מעל האבקה בעזרת מבגר שתי פוסות מים רותחים.



5 נערבב היטב בעזרת מזלג עד שהאבקה נמסה לגמרי.



6 נשפך לכוסות הגשה עד לגבה הרצוי.



7 נזרק פנימה גרעיני רמון - כרגע גרעיני הרמון יצופו מעל למי הג'לי.



8 נחכה כחמש או עשר דקות, וננסה לדחוף את הגרעינים כלפי מטה בעזרת מזלג. אם הם עדיין צפים נמתין עוד מעט, עד שנצליח להוריד את הגרעינים ולפזר אותם לכל גבה הג'לי. הצלחנו? נכניס למקרר עד להתיצבות הג'לי.



9 ועתה להכנת הקומה השנייה: נשפך את האפרסקים המשמרים לקפסה.



10 נטחן בעזרת בלנדר יד.



11 עוד לפני שנוחב את הקומות, נכין את הקומה השלישית: נשפך את הקצפת הצמחית לקערת המיקסר.

נקטר מרחף

