

אתכון לקראבו ביתי

מצרכים

לבסיס: 8-10 ביסקוויטים עגולים
(פתי-בר / אוראו בלי הקרם)

לקצפת: 1 מיכל שמנת

מתוקה קרה,

2 כפות סוכר, ½ כפית

תמצית וניל

לציפוי שוקולד:

100 גרם שוקולד

מריר / חלב,

1 כפית שמן

אופן הכנה



מכינים בסיס:
מניחים את העוגיות על
מגש או נייר אפיה



מקציפים:
מקציפים שמנת, סוכר וניל
לקצפת יציבה



יוצרים "כובע":
בעזרת שקית זילוף
יוצרים תלולית קצפת
ומקפאים מעט



ממיסים שוקולד:
ממיסים בסיר
שוקולד עם שמן



מצפים:
יוצקים שוקולד
מעל הקצפת



מקפאים:
מכניסים למקפיא
עד להגשה