



קינוח חצי-חצי



בספירת העומר אין חתונות, אין שבע ברכות. ועדיין, יש מה לעשות בכוסיות קינוח חלביות עשירות כאלה.

קינוח 'חצי-חצי' חלבי, עשיר וחגיגי, שתוכלו להגיש בקידוש שבתי בבית הכנסת, או בבר קינוחים חלבי מושקע באירוסין. השילוב בין מוס השוקולד למוס הלבן יוצר מראה אלגנטי, והטעמים משלימים זה את זה בכל כפית.

מנה אחרונה אישית ומכובדת שקוצרת מחמאות בזכות המרקם המפנק והמראה המיוחד. בתיאבון!

החומרים:

- 25 כוסיות חצי-חצי
- 25 ביסקוויטים לבנים
- 400 גרם שוקולד חלבי
- 4 מכלי שמנת מתוקה
- 1 גביע שמנת חמוצה
- 1/2 כוס סוכר
- 3 כפות פודינג וניל
- לעיטור: מעט ריבת חלב

לגרסה פרווה:

המירו את השמנת המתוקה בקצפת צמחית. את השוקולד החלבי החליפו במריר. את המוס הלבן החליפו במוס שוקולד לבן: המסו 200 גרם שוקולד לבן פרווה עם מכל קצפת צמחית, הקציפו בנפרד מכל נוסף של קצפת צמחית, וערבבו אותה עם התערובת המומסת. עטרו בקרם לוטוס במקום בריבת חלב.

הוראות הכנה:

- מפוררים את הביסקוויטים לפירורים גסים.
- ממלאים כף בתחתית המחצית האחת של כל כוס.

למוס הלבן:

- מקציפים מכל אחד של שמנת מתוקה עם הסוכר והפודינג.
- מקפלים לתוכה בעדינות את הגבינה ואת השמנת החמוצה.
- שופכים את התערובת לאותה מחצית הכוס, מעל הביסקוויטים.

למוס החום:

- ממיסים 200 גרם שוקולד יחד עם מכל שמנת מתוקה.
- מקציפים מכל שמנת מתוקה, ומקפלים לתוכה את התערובת המומסת.
- ממלאים את המוס בכוסיות (בחצי הריק) עד לגובה 2/3 מהכוסית.
- ממיסים 200 גרם שוקולד נוספים בסיר, יחד עם מכל שמנת מתוקה. ליצירת גנאש שוקולד.
- שופכים מעל המוס החום.
- לבחירה - ממתינים להתקשות של הגנאש, ומזלפים מעל נשיקת ריבת חלב.
- מקפיאים ומגישים.
- מומלץ להוציא מהמקפיא כ-15 דקות לפני ההגשה.