



קינוח לוטוס אישי בכוסות

קל, מהיר ומרשים

חלבי

200 גרם ביסקוויט לוטוס (חבילה)
80 גרם חמאה מומסת
1 מיכל שמנת מתוקה (250 מ"ל)
3 כפות סוכר
1 גבינה לבנה (250 גרם)
1 כפית תמצית וניל
4-5 כפות ממרח לוטוס
לפיזור: פירורי לוטוס

אופן ההכנה

מחממים מעט את ממרח
הלוטוס כדי שיהיה נוזלי.



הרכבה:

שכבת בסיס ביסקוויטים
שכבת קרם לבן
שכבת קרם לוטוס
מסיימים בפירורי לוטוס מעל.



להכניס למקרר
לשעה/שעתיים לקירור



בסיס: טוחנים את
הביסקוויטים לפירורים



מערבבים עם החמאה
ומחלקים לתחתית הכוסות



קרם: מקציפים שמנת
מתוקה עם הסוכר עד
לקבלת קצפת יציבה.



מוסיפים גבינה ותמצית וניל
ומקפלים בעדינות לקרם
חלק.



בהצלחה רבה!