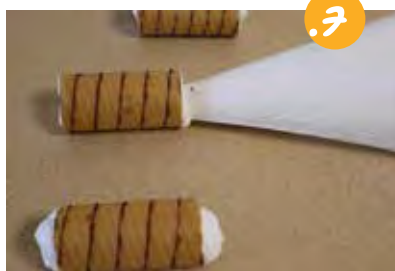




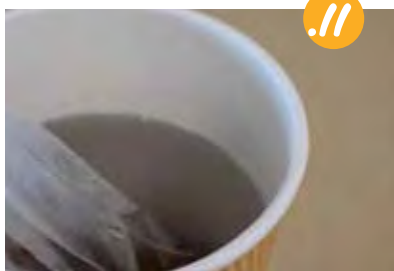
8. שופכים לצלוחית קטנה את התוספת שברחנו - סקריות לקשוט, מיני עדשים או קרוקנט. טובלים בעדינות את הגלילית בתוספת, משני הצדדים.



7. ממלאים כל גלילית בקצפת משני הצדדים, ומשאירים מעט מהקצפת בולטת כלפי חוץ.



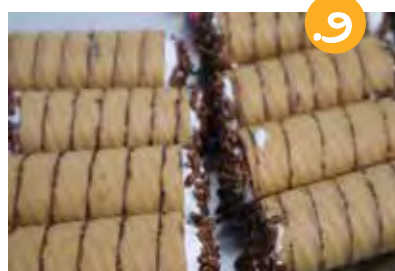
6. לוחצים על השקית בעדינות כדי שהקצפת תגיע עד לקצה, וסוגרים את שולי השקית העליונים (בקטורה או בעזרת גומיה או סוגר).



11. מניחים את השקית למספר דקות בתוך כלי מים רותחים.



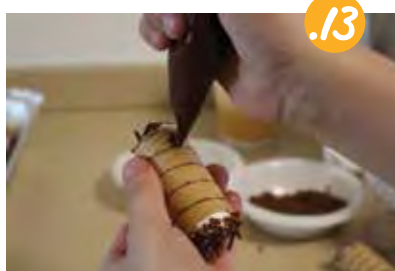
10. עכשו צריך 'להדביק' את הגלילות זו לזו: שוכרים את השוקולד לקביות ומכניסים מספר קביות לשקית זלוף. קושרים את השקית.



9. מניחים את כל הגלילות המלאות בתבנית, ומקפאים למספר דקות כדי שהקצפת תתמצב.



14. במהירות מצמידים לפס השוקולד גלילית נוספת, ולוחצים בעדינות לחבור. השוקולד מתקשה מיד ומדביק את הגלילות.



13. מזלפים פס של שוקולד בצד של גלילית. הפס צריך להיות דק וישר.



12. כש השוקולד נמס לגמרי, מוציאים את השקית מהמים ומחזרים בזהירות חר קטן בקצה.

עכשו נכין את 'עצי החיים' (לא חובה, אפשר לוותר על חלק זה ועדיין ה'ספרי תורה' יראו נפלא!) לוקחים גלילות דקות וארוכות, ובעזרת סכין חדה (בהשגחת מבגור!) חותכים לחתיכות קצרות באורך זהה.



16. בזהירות ובעדינות דוחפים קלות כל גלילית קטנה לגלילה הבולטת מצדי הגלילית הגדולה.



אפשר להגיש מיד, ואפשר לשמור בהקפאה עד להגשה. מפשירים למספר דקות לפני ההגשה.



חג שמחה  
נמוכה

## קונת מתוק לשמחת תורה

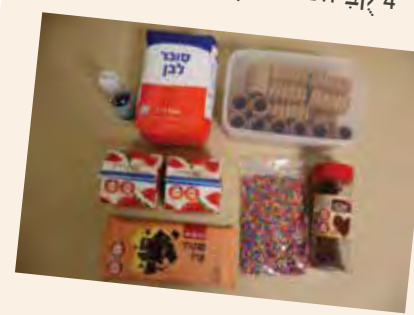
לכבוד שמחת תורה הנה רעיון נהדר, קל וטעים ומתאים במיוחד - ספרי תורה קטנים ואכילים.

מי יסרב לקנות כזה?

חג שמחה!!! ושנזכה להתחיל את התורה ולסימה שוב ושוב, מתוך קדשה ושמחה!

### החמרים:

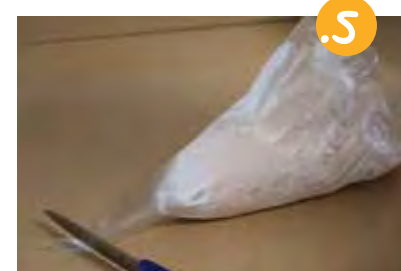
- 30 גלילות למלוי
- 1/4 כוס סקר
- 2 מקלי קצפת צמחית
- 1 כף תמצית וניל
- סקריות לקשוט עוגה (אפשר להחליף בכל קשוט שאוהבים - מיני עדשים, שוקולד מגר, פקאנים גרוסים, קרוקנט וכדומה)
- 1 חבילת גלילות דקות במלוי שוקולד או אגוזים (פרוה)
- 4 קביות שוקולד מרי



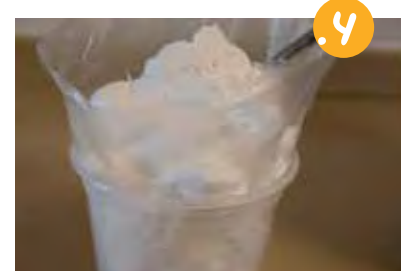
1. מתחילים בהכנת הגלילה למלוי: שופכים את הקצפת הצמחית לקערת המיקסר (אפשר בהחלט להשתמש גם במקצף ידני) ומקציפים במהירות גבוהה למשך מספר דקות.



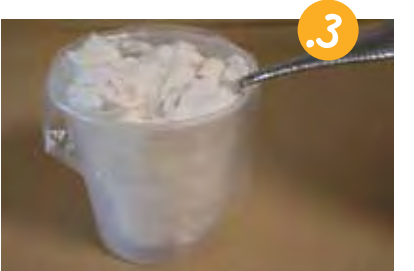
2. מתחילים בהכנת הגלילה למלוי: שופכים את הקצפת הצמחית לקערת המיקסר (אפשר בהחלט להשתמש גם במקצף ידני) ומקציפים במהירות גבוהה למשך מספר דקות.



3. מרימים את שולי השקית וממשיכים למלא (לא כדאי למלא עד הסוף, כדי שיהיה קל לסגור את השוליים והקצפת לא 'תברח').



4. מרימים את שולי השקית וממשיכים למלא (לא כדאי למלא עד הסוף, כדי שיהיה קל לסגור את השוליים והקצפת לא 'תברח').



5. עכשו צריך להעביר את הקצפת לשקית זלוף. הדרך הנוחה ביותר לעשות זאת היא כן: מרפדים קפסת אחסון עגלה וגבוהה בשקית זלוף, וממלאים את השקית בקצפת.

חג שמחה!