

עוגת גלידה פקאן



רכיבים

- גרם פתיבר קלאסי
- גרם חמאה
- מיכלים שמנת מתוקה
- גביע גבינת שמנת
- פחית חלב מרוכז ממותק
- גרם אגוז פקאן מסוכך (סיני) - לעוגה
- גרם אגוז פקאן מסוכך (סיני) - לקישוט

הכנה

1. שוברים את הפתיבר לחתיכות קטנות בעזרת מעבד מזון או ידנית.
2. ממיסים את החמאה, מערבבים לתוכה את שברי הפתיבר, מהדקים לתחתית התבנית (תבנית עגולה בקוטר 20 ס"מ) ומכניסים למקפיא ל-10 דקות.
3. מקציפים במיקסר שמנת מתוקה, גבינת מסקרפונה וחלב מרוכז כ-4 דקות, עד קבלת קרם יציב.
4. מוסיפים את הפקאן הסיני (100 גרם) לתערובת בתנועות קיפול.
5. יוצקים את הקרם מעל תחתית הפתיבר, מכסים בניילון נצמד ומקפיאים למשך 5 שעות.
6. חותכים את הפקאן המסוכך (50 גרם) לחתיכות גסות, ומפזרים לקישוט מעל העוגה. בתיאבון!

40 דקות

8 servings 8