



קינוח קרם גבינה, פירות יער וקרמבל אגוזים

הערות לפני שמתחילים:

- הקרמבל יכול להישמר בקופסה אטומה עד שבוע מחוץ למקרר. מומלץ לפזר את הקרמבל על הקינוחים ממש לפני ההגשה, כדי שישאר פריך, ויהווה ניגוד מושלם לרכות הקרם.

המרכיבים (ל-10 קינוחים בכוסות אישיות בינוניות):

לפירות יער:

150 גרם פירות יער מכל סוג

$\frac{1}{2}$ כוס סוכר לבן

$\frac{1}{2}$ כפית תמצית וניל

$\frac{1}{2}$ כפית קינמון

מיץ מ- $\frac{1}{2}$ לימון

***לחלופין אפשר פשוט להשתמש בקונפיטורת פירות יער**

לקרמבל:

150 גרם חמאה קרה חתוכה לקוביות

1 כוס סוכר חום

1 כוס קמח

קורט מלח

$\frac{1}{2}$ כפית קינמון

$\frac{1}{3}$ כוס אגוזי מלך

לקרם גבינה:

375 מ"ל (1 1/2 מיכלים) שמנת מתוקה

3 כפות אבקת סוכר

1 כף אינסטנט פודינג וניל

250 גרם (1 מיכל) גבינה לבנה 5% או 9%

1/2 כפית תמצית וניל אמיתית

גרידת לימון מ-1/2 לימון

אופן ההכנה:

1. **פירות היער** - בסיר בינוני מניחים את פירות היער והסוכר, ומבשלים יחד על אש נמוכה, עד שהסוכר נמס.
2. מוסיפים פנימה את תמצית הווניל, הקינמון ומיץ הלימון, ומבשלים כ-3-4 דקות, עד שפירות היער מתרככים ומתחילים להפריש מיץ. מסירים מהאש ומצננים לחלוטין.
3. **הקרמבל:** מחממים תנור ל-180 מעלות. במעבד מזון עם להב פלדה מניחים חמאה, סוכר חום, קמח, מלח, קינמון ואגוזים, ומעבדים יחד בפולסים עד שמתקבלת תערובת פירורית.
4. מעבירים את תערובת הקרמבל לתבנית אפייה, ואופים 7-9 דקות, עד שהפירורים זהובים ופריכים. מצננים לטמפרטורת החדר.
5. **קרם הגבינה:** בקערת מיקסר מקציפים שמנת מתוקה, אבקת סוכר ואינסטנט פודינג עד שמתקבלת קצפת יציבה.
6. מוסיפים פנימה את הגבינה, תמצית הווניל וגרידת הלימון, וממשיכים להקציף במהירות נמוכה, עד שהתערובת אחידה.
7. **הרכבת המנה:** מניחים בתחתית כל כוסית 1-2 כפיות מפירות היער. מעל מזלפים (אפשר גם בעזרת כף) את קרם הגבינה. מעל הכל מפוררים את הקרמבל. מגישים קר.

בתיאבון!!!