

האיריה מתחילה להתחמם עם גלידת שטראוס בתנור



טל-ארנון

ליד זה במרכז המפית. לפני הגשת ה"אלסקה"
חממי את התנור. הקציפי 4 חלבונים וכשקיבלת
קציפה קשה. הוסיפי בהדרגה 4 כפות סוכר.
המשיכי להקציף עד שתקבלי קציפה קשה
ולבנה כשלו. הוסיפי אליה מיץ לימון. קרם
טארטר וערבלי 2 סיכוכים נוספים. הוציאי
את הגלידה מהעטיפה והניחי על עוגת
הספוג או הבישקוטים. מרחי בזריזות עם
הקציפה בעובי של 1 ס"מ מעל לגלידה.
מלאי מזרק קרם עם הקציפה שנוותרת
וקשמי את ה"אלסקה" בפרחי-קציפה.
הכניסי לתנור חם ואפי במשך 7-5 דקות.
הוציאי והגישי מיד.

מעונינת בעוד מתכונים לחורף?
כתי למחלבות שטראוס. ת.ד. 5 נהריה.

אלסקה בתנור
מרכיבים:
1 חבילה גלידת וניל-פירות
1 עוגת ספוג או בישקוטים
4 חלבונים
2 כפות סוכר
2 כפות מיץ לימון
קרם טארטר על קצה הסכין.
לקישוט: פירות משומרים: אגוז. אגסים.
אפרסקים ודוכרבוני.

הכנה:
קחי מגש מנירוסטה או צלחת שטוחה
מפירקס. פרסי על הכלי מפית נייר תחרה.
הניחי עוגת ספוג או שורת בישקוטים זה

בלונרון. בדנמרק ובניו-יורק קטנים וגדולים
מלקקים גלידה בהנאה גם כשהטמפרטורה
יורדת מתחת ל-0. והשלג מכסה את
הרחובות. חוויה חורפית אמיתית (וגם
הבריאות יוצאת נשכרת...)
גלידה הופכת ערב חורפי למשהו
מקרר לכבות. אין מגישים אותה כמו בקיץ.
בחורף הגלידה נעשית מערן חמים ויוצא רופן.
מסוג המערנים שאפשר למצוא רק במסעדות
מובחרות.
למשל, אלסקה בתנור.



גלידה **שטראוס** מפנקת אותך גם בחורף