

האירה מתחילה להתחמם עם גלידת שטראוס בתנור



טל-ארוו

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 כשגלג. הוסיפי אליה מיץ לימון. קרם טארטר וערבלי 2 סיבובים נוספים. הוציאי את הגלידה מהעטיפה והניחי על עוגת הספוג או הבישקוטים. מרחי בזריזות עם הקציפה בענבי של 1 ס"מ מעל לגלידה. מלאי מזרק קרם עם הקציפה שנתרה וקשטי את ה"אלסקה" בפרחי-קציפה. הכניסי לתנור חם ואפי במשך 5-7 דקות. הוציאי והגישי מיד.

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

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

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

בלונדון, בדנמרק ובניו-יורק קטנים וגדולים מלקקים גלידה בהנאה גם כשהמפרטורה יורדת מתחת ל-0, והשלג מכסה את הרחובות. חוויה חורפית אמיתית (וגם הבריאות יוצאת נשכרת...)
גלידה הופכת ערב חורפי למשהו מקרב לבבות. 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