

# גליליות מגנום / גיטי פוטש



הקציפי את הריצ' או את השמנת המתוקה עם האבקת סוכר והפודינג וניל לקצף יציב מאד.

בשימוש בשמנת מתוקה שימי לב לא להקציף יותר על המידה כדי שלא ישבר. הקציפי אותו באיטיות עד להגעה למרקם הרצוי. הכניסי לשקית זילוף את הקצפת, ולשקית נוספת את המלית הרצויה.

הזליפי לתוך הגלילית עד לרבע מגובהה מהקצפת, ומעליה הזליפי פנימה את המלית בשתי לחיצות קטנות, וסיימי למלא עם הקצפת. הניחי על תבנית, ונעצי פנימה את המקל.

הקפיאי כשעה, ולאחר מכן המיסי את השוקולד בנפרד ואת חמאת הקקאו בנפרד (בפולסים במיקרוגל או בבאן מארי) ואחדי ביניהם. (בשימוש בשמן אין צורך להמיס בנפרד).

הטבילי את הגלילית בשוקולד וקשטי כיך הדמיון.

שימרי בהקפאה.

כ- 15 גליליות למילוי  
מקלות ארטיק

## למילוי פרווה:

קצפת ריצ'  
מלית לבחירה: וניל/טופי/  
פררו רושה וכדו'

## למילוי חלבי:

1 שמנת מתוקה  
4 כפות פודינג וניל  
2 כפות אבקת סוכר  
ומלית לבחירה: ריבת חלב/  
קרם שוקולד לבן וכדו'

## לציפוי:

200 גרם שוקולד מריר / חלבי  
לבן / חום  
60 גרם חמאת קקאו / שמן

אם תלכחי לציין חלבון ארוז...

נשמר מצופה בהקפאה!



כל הזכויות שמורות לגיטי פוטש - קונדיטופ  
להזמנת מארזים באיזור טבריה והסביבה 058-421-7600

