

קינוח סורבה בשני צבעים

זמן הכנה 15-20 דקות.

לא כולל הקפאה.

תבניות- שקעי סיליקון קטנים+גדולים- או תבניות רגילות, או תבניות סופלה [בסוף המתכון]

לסורבה:

1 ריצ' גדול 500 מ"ל

1 ריצ' קטן 250 מ"ל

1 שקית ג'לי תות

2 שקיות ג'לי משמש

1 קופסא שימורי אפרסק

3 כפות פודינג וניל

הכנה:

מתחילים בהכנת הסורבה הורוד.

בבלנדר [שמתחבר למיקסר או למעבד מזון] מקציפים את הריצ' הקטן עם 4 חצאי אפרסק + 3 כפות מהמיץ.

מוסיפים את הג'לי תות וכף פודינג. אפשר להוסיף מעט צבע מאכל ורוד [לא חובה. זה רק מחזק את הצבע]

יוצקים לתבנית שקעים קטנים [כמו פרחים קטנים או כדורים/כיפות. השקעים צריכים להיות קטנים מהשקעים שבהם נכין את הסורבה הכתום

כדי שנוכל להכניס בפנים הסורבה הכתום. מקפיאים היטב ומחלצים. שומרים בהקפאה.

שלב שני:

מכינים סורבה כתום:

באותו אופן שהכנו את הסורבה הורוד- מקציפים ריצ' שלם בבלנדר עם שארית חצאי האפרסקים והמיץ. מוסיפים 2 שקיות ג'לי משמש ו 2

כפות פודינג וניל. יוצקים לתבנית שקעים גדולים [6-8 בתבנית] עד לגובה 1/2. מוציאים את הסורבה הורוד ולוחצים פנימה לא עד התחתית.

מכסים בעוד סורבה כתום. מקפיאים היטב. מחלצים.

לקישוט:

ממיסים שוקולד לבן עם שמן. מורחים בשכבה אחידה בעובי של כ 1/3 ס"מ על ניר אפיה. מפזרים סוכריות בצבע זהב. ממתינים להתקשות

חלקית עד שהשוקולד לא דביק במגע אבל עדיין רך וניתן לקרוץ בו צורות. קורצים פרחים ומעבירים להתקשות בהקפאה. אחרי שמתקשה

מחלצים את הפרחים

להכנה ללא תבנית סיליקון:

אפשר בתבנית אינגליש. מכינים את כל הסורבה- 2 צבעים לפי ההוראות.

מרפדים בניילון 2 תבניות אינגליש. ממלאים 1/3 בסורבה כתום.

מעליו מורחים בעדינות עוד 1/3 גובה סורבה ורוד ומסיימים שוב בסורבה כתום.

מורחים בעדינות. מקפיאים היטב.

לפני ההגשה פורסים בסכין חדה ולא משוננת לפרוסות.

למנות אישיות:

ממלאים מ 1/2 גובה סורבה כתום בתבניות קוקטים [של סופלה], בגודל בינוני..

מזלפים למרכז מהסורבה הורוד. מכסים בסורבה כתום. מקפיאים היטב.

לפני ההגשה מקלפים את ניר הקוקטים.

