

# גלידת מוקה ללא ביצים

## מצרכים

200 מ"ל קפה מוכן  
(מומלץ להשתמש בתמצית אספרסו)  
200 מ"ל שמנת מתוקה  
100 גר' סוכר  
לקישוט: פולי קפה או אבקת קקאו.

## אופן ההכנה

ערבב היטב את השמנת, הסוכר ותמצית הקפה (השתמש בקפה חזק וארומטי ככל שניתן כדוגמת אספרסו) קרר את התערובת ומזוג את התערובת המקוררת לתוך מכונת הגלידה וכוון את שעון העצר (טיימר) ל-60 דקות עד שהגלידה תתקשה כראוי. הוצא את הגלידה מהמיכל והגש. הצעת הגשה - הוסף פולי קפה שלמים לקישוט או אבקת קקאו.





# גלידת שוקולד קוקוס

## מצרכים

100 גר' שוקולד מריר

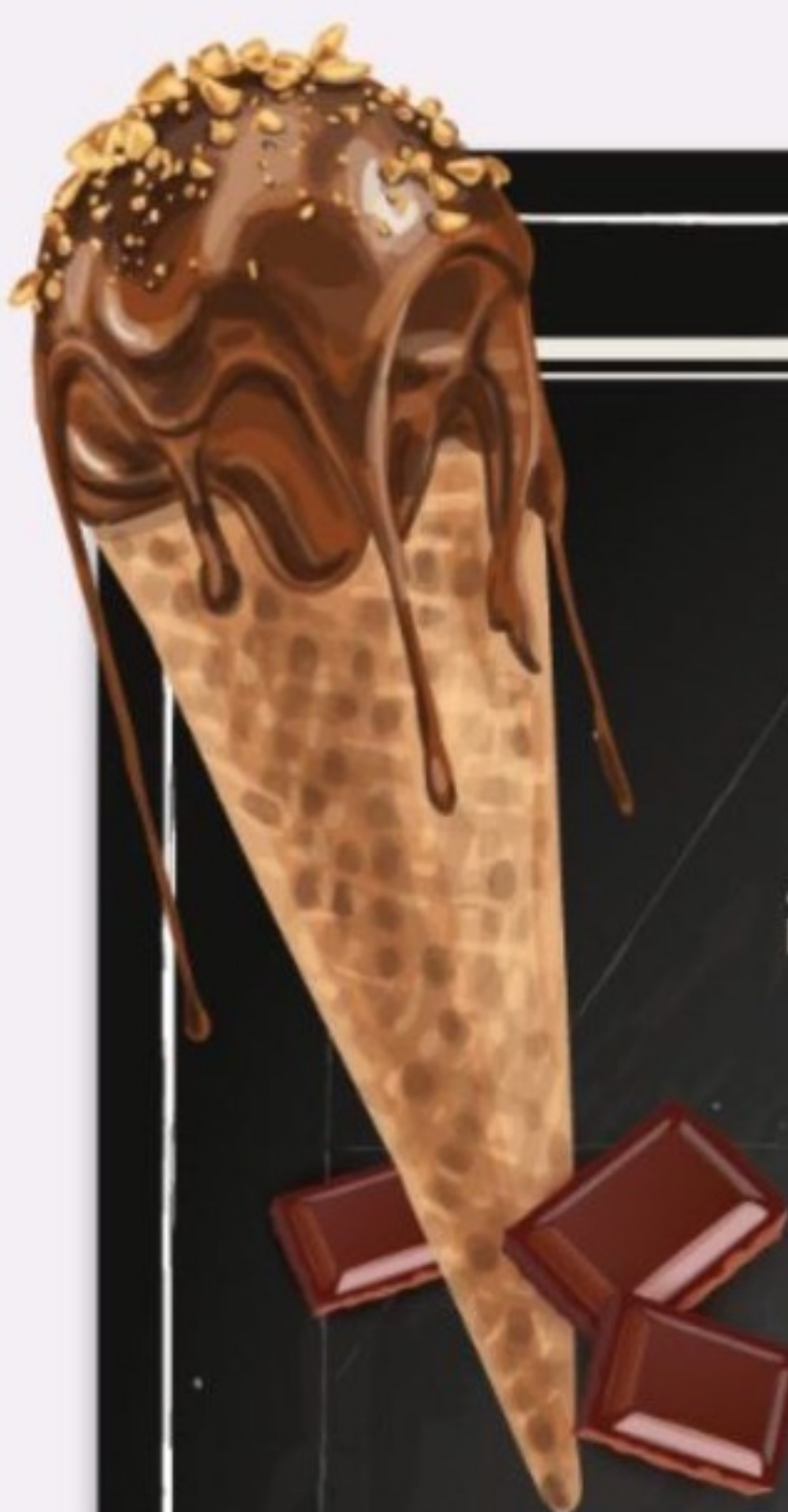
50 גר' קוקוס מגורד

200 מ"ל חלב

200 מ"ל שמנת מתוקה

90 גר' סוכר

פלחי קוקוס לקישוט



## אופן ההכנה

חמם את החלב מעט והוסף את הקוקוס המגורד, תן לתערובת להתקרר לפחות חצי שעה. שבור את השוקולד בתוך סיר קטן עם 2-3 כפיות חלב. חמם את הסיר מעל אש נמוכה או בתוך סיר כפול תוך כדי בחישה מתמדת. דאג שהשוקולד לא ירתח ויבעבע (על מנת שלא ייווצרו בועות), עד שהשוקולד יימס למרקם חלק וקרמי. הוסף את שארית החלב, מעט בכל פעם תוך כדי בחישה. הסר את הסיר מעל האש וערבב את השמנת המתוקה והסוכר.

קרר את התערובת. מזוג את התערובת המקוררת לתוך מכונת הגלידה וכוון את שעון העצר (טיימר) ל-60 דקות עד שהגלידה

תתקשה כראוי. הוצא את הגלידה מהמיכל. פזר פלחי קוקוס לקישוט בהגשה.



# שרבט פירות טרופיים



## מצרכים

1 פפאיה נקייה שטופה וחתוכה  
1 מנגו נקי שטוף וחתוך  
חצי אננס קטן נקי שטוף וחתוך  
150 גר' סוכר  
200 מ"ל מים

## אופן ההכנה

שמור מעט חתיכות פרי לקישוט, הכנס את המרכיבים לבלנדר עד לקבלת תערובת אחידה.  
קרר את התערובת ומזוג את התערובת המקוררת לתוך מכונת הגלידה וכוון את שעון העצר (טיימר) ל-50 דקות עד לקבלת השרבט, הגש בכוסות זכוכית גבוהות וקשט בחתיכות פרי.

