



בית החלמה ליוולדות

— הכוח לאישיך אפיוןי אלה —

## גלידה משובחת

פסח כבר מאחורינו, ולפנינו עוד נשימה ארוכה עד לחג השבועות הבא עלינו לטובה. לאלו המנצלות ימים רגועים אלו כדי להתכונן בנחת לחג הבא, או לאלו האוהבות להכין קינוח מיוחד לסעודת השבת, מגיש בית החלמה טלזסטון מתכון לגלידה משובחת המשאירה טעם קליל ומתוק בסיום הסעודה.

### לבסיס:

חצי מרגרינה

כוס קמח

1/4 כוס סוכר חום

50 גרם שקדים טחונים

### אופן ההכנה:

ערבבי במיקסר את כל החומרים ושטחי בתבנית. אפי כרבע שעה בחום בינוני - השגיחי שלא יהיה קשה מדי.

הוציאי מעט מהבצק והכיני רבע כוס פירורים כדי לפזר מעל הגלידה.

### לגלידה:

1 ריץ'

5 ביצים

1 סוכר וניל

1/4 כוס סוכר

### אופן ההכנה:

הקציפי את החלבונים עם סוכר וסוכר וניל.

בקערה נפרדת הקציפי ריץ' ותוך כדי הקצפה הוסיפי את החלבונים ואת הקצף הלבן. שפכי מעל לבסיס והקפיאי.

### לציפוי:

100 גרם שוקולד מריר (לא לאפיה)

חצי מרגרינה

1 3/4 כוס אבקת סוכר

כפית סוכר וניל

3 ביצים

### אופן ההכנה:

הקציפי חלבונים, בינתיים המיסי שוקולד ומרגרינה על אש נמוכה. הקציפי לחוד חלבונים, סוכר וניל, אבקת סוכר. הוסיפי את השוקולד המומס ואת הקצף הלבן. שפכי על הגלידה הקפואה ופזרי פירורים מלמעלה.

**בתיאבון!**

