

# טרמיסו אישי בכוסות



קינוח איטלקי קלאסי עם שדרוג קל שהפך אותו למושלם, הקינוח מכיל שילוב של ביסקוויט, גלידת וניל ואספרסו, את הטרמיסו אני תמיד אוהב לסגור באבקת קקאו.

## מרכיבים

רשימת חומרים לביסקוויט:

4 ביצים גודל L

100 גרם (1/2 כוס) סוכר

1 כפית תמצית וניל אמיתית

105 גרם (3/4 כוס) קמח רגיל

1/2 כפית אבקת אפייה

1/2 כפית מלח

1 כף שמן קנולה

105 גרם (3/4 כוס) קמח רגיל

לקישוט:

אבקת קקאו

105 גרם (3/4 כוס) קמח רגיל

1/2 כפית אבקת אפייה

1/2 כפית מלח

1 כף שמן קנולה

לגלידה:

קרמיסימו וניל צרפתי

להרטבת הביסקוויט:

3-4 כוסות אספרסו ארוך

## ההכנה

🌀 מכינים את הביסקוויט:

מקציפים ביצים עם סוכר ומלח בקערת מיקסר כ- 7 דקות במהירות בינונית לקצף תפוח ובהיר,

מקפלים קמח, אבקת אפייה ומלח בעזרת מרית ולבסוף את השמן יחד עם התמצית וניל.

יוצקים לתבנית ומחליקים. אופים כ- 7 דקות בחום 200 מעלות, בתנור שחומם מראש.

מקררים וקורצים עיגולים בקוטר 1/26-6 ס"מ (קוטר הכוס).

🌀 מרכיבים ומגישים:

מניחים בתחתית הכוס ביסקוויט ומרטיבים אותו בעזרת מברשת באספרסו מעליו מניחים כף

-שתיים קרמיסימו וניל צרפתי ומיישרים, חוזרים על פעולה זאת עוד פעמיים.

🌀 מפזרים מעל קקאו. מקפידים מעט לפני ההגשה.