



## קינוח כוסות 🍓 מוס פירות יער של אולגה טוכשר

### מצרכים:

- 3 כוסות (400 גר') קשיו לא קלוי, מושרה לפחות 4 שעות ומסונן
- 1/2 כוס (120 מ"ל) חלב צמחי
- 400 גר' פטל קפוא
- 1/4 כוס מייפל טבעי או לפי הטעם
- 1/4 כוס מיץ לימון
- 1 כפית תמצית וניל
- קורט מלח
- 1/4 כוס שמן קוקוס מומס

### הגשה:

- פולי קקאו גרוסים
- פירות טריים לפי הטעם

### אופן ההכנה:

טוחנים את הפטל לכדי מחית ומעבירים דרך מסננת כדי שהמחית תהיה לגמרי חלקה. אפשר לוותר על השלב הזה אם הגרגרים הקטנים של הטפל לא מפריעים.

שמים בקערת הבלנדר את כל מרכיבי המתכון וטוחנים עד שמתקבלת תערובת חלקה.

יוצקים את התערובת לכוסות הגשה וטופחים כמה פעמים על השיש כדי להוציא בועות אוויר.

מקשטים בפולי קקאו גרוסים ופירות חתוכים ומגישים. מניילנים ושומרים במקרר.

### הערות:

אפשר להשתמש בכל פירות היער שאוהבים: אוכמניות, פטל שחור, דובדבנים, תות, דומדמניות.

אפשר להשתמש בכל חלב צמחי שאוהבים. סויה הוא הניטרלי ביותר.