אפוגטו הום מייד מפנק

תומר ארד



מצרכים:

לגלידת וניל:

375 מ״ל שמנת מתוקה

175 מ״ל חלב מרוכז

כפית תמצית/מחית וניל(לא חובה)

מנת אספרסו ארוך, מאחת מהקפסולות של אספרסו קלאב(אני השתמשתי בקפסולת crem הסגולה)

*ניתן להוסיף לבלילת הגלידת כף ממרח לבחירה כדי לשנות את טעם הגלידה(נוטלה/לוטוס וכו..)

מנת קפה:

שוט אספרסו קצר מקפסולת intenso של אספרסו קלאב

אופן ההכנה:

בקערה נשפוך את השמנת,החלב המרוכז והוניל ונקציף עד להתייצבות למרקם יוגורט. נשפוך לקופסה גדולה ונעביר למקפיא לפחות למשך 6 שעות עד להתייצבות.

*חשוב לבצע בעת ההגשה

נסדר בכוס את הגלידה כך שיווצר במרכז הכוס שקע, אליו נמזוג את מנת האספרסו.

נמקם את הכוס תחת מכונת הקפה ונוריד מנת קפה ישירות אל תוך הכוס ויש לכם אפוגטו מושלם ומרענן שלא תצליחו להפסיק לאכול.

בתאבון!