גלידוניות קפה דובאי ביתיות

תומר ארד



מצרכים:

לגלידה:

375 מ״ל שמנת מתוקה

175 גרם חלב מרוכז

כפית מתכולת קפסולת black של אספרסו קלאב

לתחתית:

3 כפות ממרח פיסטוק

כוס שיערות קדאיף אפויות

לציפוי שוקולד קראנצ׳י:

250 גרם שוקולד לבן

25 גרם חמאת קקאו

חופן פיסטוקים גרוסים

אופן ההכנה:

במיקסר נקציף שמנת מתוקה וחלב מרוכז עד למרקם יוגורט.

נוסיף כפית מתכולת black של אספרסו קלאב ונקציף עוד כמה שניות.

נעבור להכנת התחתית-נערבב בקערה ממרח פיסטוק ושיערות קדאיף לאיחוד ונשטח ברינג מרובע בגודל 20*20 שריפדנו בניילון נצמד או בתבנית חד פעמית.

נשפוך מעל את בלילת הגלידה,נשטח טוב ונשלח להקפאה ל6 שעות לפחות להתקשות.

נחלץ את הרינג ונחתוך לריבועים בגודל הרצוי.

נכין את הציפוי-בקערה נמיס שוקולד לבן וחמאת קקאו ונוסיף חופן פיסטוקים גרוסים. ננעץ קיסם בכל ריבוע ונטבול את הגלידונית בשוקולד לציפוי מלא. נניח על נייר אפייה ונפזר מיד עוד שיערות קדאיף לקישוט שיידבקו ונניח להתקשות.

אחרי הקפאה של עוד כמה דקות נקבל את הגלידוניות הכי קראנצ׳יות וטעימות שיש!!!

בתאבון!

טל׳ ראשי: 03-6476500 **פקס:** 03-6476600 **אימייל:** info@espresso-club.co.il **אתר:** espresso-club.co.il

אספרסו קלאב פשוט לשתות קפה.

*4994 חפשו אותנו