חטיף קדאיף לוטוס וקפה

יסכה עטון



מצרכים:

150 גרם שוקולד חלב

150 גרם ממרח לוטוס (3 כפות גדושות)

5 ביסקוויטים גרוסים

חצי כפית מהאבקה של קפסולת אינטנסו הורודה של אספרסו קלאב

קדאיף:

כוס וחצי אטריות קדאיף (40-50 גרם)

קוביית חמאה (30 גרם)

כף אבקת סוכר

אופן ההכנה:

•ממיסים את השוקולד החלב במיקרו בפולסים של 30 שניות עד המסה מלאה

•מוסיפים לקערה לוטוס ומערבבים עד איחוד

•על מחבת מטגנים את הקדאיף עם קוביית חמאה ואבקת סוכר עד הזהבה

•שופכים את הקדאיף וגורסים 5 ביסקוויטים לתוך קערת השוקולד

•מערבבים עד איחוד

•ממלאים בתבנית הקרח של אספרסו קלאב ומכניסים לקירור של 20 דקות לפחות במקפיא

•מחלצים ומגישים ליד קפה מפנק במיוחד

בתאבון!