טריקולד שוקולד וקפה בקערה ענקית וחגיגית 🏳️‍🌈☕

שיראל בלנק



מצרכים:

למוס שוקולד מריר-

250 שוקולד מריר + 125 שמנת מתוקה

300 מ״ל שמנת מתוקה להקצפה

אספרסו קצר מקפסולה וחצי אדומה

אספרסו קלאב (יש להכין 3 מנות אספרסו קצר ולפצל ל2)

למוס שוקולד חלב -

200 שוקולד חלב+100 מ״ל שמנת מתוקה

300 מ״ל שמנת מתוקה להקצפה

אספרסו קצר מקפסולה וחצי אדומה

אספרסו קלאב (יש להכין 3 מנות אספרסו קצר ולפצל ל2)

למוס שוקולד לבן -

250 שוקולד לבן + 125 מ״ל שמנת

300 מ״ל שמנת מתוקה להקצפה

תחתית -

כוס וחצי עוגת שוקולד מפוררת / פתיבר מפורר

גנאש-

100 גרם שוקולד מריר

125 מ״ל שמנת מתוקה

אופן ההכנה:

להכנת הבישקוטי -

1.בקערת מיקסר נקייה נתחיל להקציף חלבונים על מהירות בינונית - גבוהה .

2.נוסיף סוכר בהדרגה ונמשיך להקציף עד לקבלת קצף יציב מאוד (כ - 7 דקות)

3.ניקח חלק קטן מהכמות ונערבב היטב עם החלמונים.

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

4.נאחד בין התערובות ובתנועות קיפול ובעדינות רק עד לאיחוד.

5.ננפה יבשים לתוך התערובת ונקפל לאיחוד.

6.נשטח על תבנית מרופדת בנייר אפייה בצורה אחידה ונפדר מעט אבקת סוכר באחידות.

7.נאפה בתנור שחומם מראש על 180 מעלות (טורבו) בין 5-7 דקות עד להשחמה.

<u>לסירופ -</u>

1.נכין אספרסו קצר עם הקפסולה האדומה של אספרסו קלאב.

2.בקערה נערבב מים חמים , אספרסו וסוכר ונערבב היטב.

נניח בצד עד להרכבה.

<u>קרם מסקרפונה -</u>

1.בקערת מיקסר נשים את כל המצרכים ונקציף על מהירות בינונית - גבוהה עד לקבלת קרם חלק ויציב (אבל לא מידי).

<u>להרכבה -</u>

1.נפריד את הבישקוטי שלנו מנייר האפייה ונקרוץ עיגולים בגודל הכוס הגשה שלנו.

2.נזלף בכוס מעט קרם , נטבול עיגול בשקוטי בסירופ הקפה ,נניח מעל הקרם ונחזור על הפעולות האלו שוב עד למילוי הכוס.

נפדר אבקת קקאו בנדיבות ונעביר לכמה שעות במקרר❤️

*נאחסן במקרר *

בתאבון!