מגנום אייס קפה ושוקולד

שובל יעקב



מצרכים:

מיכל שמנת להקצפה 38%

חצי כוס חלב

4 כפות פודינג וניל

כף אבקת סוכר

מנת אספרסו ארוך מקפסולת קרם הסגולה של

אספרסו קלאב

*תוכלו לבחור טעם אחר

לציפוי:

2 חבילות שוקולד חלב

2 כפיות שמן

אופן ההכנה:

מקציפים שמנת, חלב, פודינג, אבקת סוכר ואספרסו ארוך עד לקבלת תערובת אווירית וסמיכה.

מעבירים את הבלילה לתבניות ארטיקים עם מקל, ומקפיאים למשך לילה שלם (לפחות 12 שעות).

לאחר ההקפאה, ממיסים שוקולד עם שמן, טובלים כל גלידה בציפוי ומחזירים להקפאה לעוד חצי שעה וזהו!

קרמי, מרענן, קפה-שוקולד מושלם לקיץ!

מחכים לשמוע איך יצא😋

בתאבון!