מגנום שוקולד וקפה

תומר ארד



מצרכים:

375 מ"ל שמנת מתוקה

175 גרם חלב מרוכז

כפית מתכולת קפסולת basso של אספרסו קלאב

לציפוי שוקולד קראנצ'י:

250 גרם שוקולד מריר

25 גרם חמאת קקאו

חופן אגוזי לוז מסוכרים

אופן ההכנה:

במיקסר נקציף שמנת מתוקה וחלב מרוכז עד למרקם יוגורט.

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

נזלף את הבלילה לתוך תבנית מגנום עם מקלות ונכניס למקפיא ל6 שעות לפחות עד התקשות מלאה.

לאחר שהמגנומים קפאו נחלץ מהתבנית ונכין את הציפוי שלנו.

בקערה נמיס שוקולד מריר וחמאת קקאו עד לאיחוד.

מעבירים לכוס עמוקה יחסית.נוסיף חופן של אגוזי לוז מסוכרים ונערבב.

נצפה את המגנומים עד לקו שנרצה ונניח על נייר אפייה עד להתקשות.

*תוכלו להגיש כך או להרכיב את האפוגטו-

נשים את המגנום שהכנו בתוך כוס קפה מפנקת ונשפוך מעל מנת אספרסו ארוך חם מקפסולת basso.

טובלים בכל ביס את המגנום בקפה וזה הכי טעים שיש!

בתאבון!