מגנום שוקולד חלב קפה

יסכה עטון



מצרכים:

לשכבת השוקולד :

100 גרם שוקולד חלב

100 גרם ממרח אגוזים / מחית פרלינה

כפית - חצי כפית מתכולת קפסולת קפה בטעם אגוזי לוז של אספרסו קלאב

למוס:

150 מ״ל שמנת

30 גרם שוקולד מריר / חלב

מנת אספרסו קצר מקפסולת קפה בטעם אגוזי לוז של אספרסו קלאב

אופן הכנת שכבת השוקולד:

•ממיסים את השוקולד והממרח במיקרו בפולסים של 30 שניות עד להמסה מלאה

•מוסיפים כפית מתכולת הקפסולה בטעם אגוזי לוז ומערבבים עד לאיחוד

•מחלקים לתבניות המגנום באופן שווה ומניחים בצד

אופן ההכנה המילפיי:

•ממיסים בקערית שוקולד עם 30 מ״ל שמנת עד המסה

•מקציפים את השמנת עד קבלת מרקם יציב אך רך

•מכינים מנת אספרסו קצר מקפסולת קפה בטעם אגוזי לוז של אספרסו קלאב ומוסיפים לתערובת הקרם ומקפלים עד איחוד

•מחלקים את הקרם בתבנית המגנום באופן שווה

•ניתן לקשט עם פולי קקאו למעלה ליופי ולטעם

•מכניסים להקפאה של לפחות 4 שעות ומחלצים מהתבנית בעת ההגשה

בתאבון!