מילשייק קפה מטריף

שף קונדיטור יסכה עטון



מצרכים:

כוס אייס קפה של אספרסו קלאב

לקפה:

חלב קר

קרחוני קפה שהוכנו מראש מקפה

*תוכלו לבחור טעם לפי העדפה אישית

מנת אספרסו ארוך (קפסולה לבחירתכם)

מי סוכר

שוקולד חלב מומס בשקית זילוף

לקישוט:

250 גרם שמנת להקצפה

כף פודינג וניל

צבע מאכל סגול

עיצוב זילוף וסיום:

•מכינים אספרסו ארוך עם המכונה של אספרסו קלאב וממלאים בתבנית הקרחים בצורת הקפה ומכניסים להקפאה

•מזלפים טפטופי שוקולד חלב סביב הכוס,ומכניסים להקפאה של 2 דקות

•מוציאים ומוזגים לכוס מנת אספרסו ארוך מקפסולה לבחירתכם

•מוסיפים חלב עד 3/4 מהכוס, מוסיפים מי סוכר לפי טעמכם האישי

•מחלצים את הקרחי אספרסו ומוסיפים גם אותם בזה אחר זה

•מקציפים את הקצפת עם הפודינג וצבע המאכל עד לקצף יציב מאוד ולסיום מזלפים בצורת ספירלה מעל הכוס

•מוסיפים סוכריות ושוקולדים ונהנים מהשלוק הכי טעים ומהנה בחייכם !

בתאבון!