קסטת גלידת קפה ופקאן סיני

שיראל בלנק



מצרכים: (ל 15 קסטות)

שרוול פתי בר

500 מ"ל שמנת להקצפה

חלב מרוכז 235 גרם

2 מנות אספרסו קצר מקפסולות באסו בצבע בורדו של אספרסו קלאב

כוס פקאן מסוכר קצוץ

אופן ההכנה:

1. נכין 2 מנות אספרסו קצר מ-2 קפסולות ונניח בצד להצטנן מעט.
2. נקציף שמנת להקצפה למרקם יציב , נוסיף חלב מרוכז ואת האספרסו הפושר ונערבב היטב.
3. נוסיף פקאן קצוץ ונערבב לאיחוד.
4. בתבנית מלבנית נסדר בצורה צמודה ואחידה את הפתיבר.
5. נשפוך את כל תערובת הגלידה , נשטח באחידות ונסדר שכבה נוספת של פתיבר.
6. נעביר למקפיא ל 6-7 שעות או ללילה .
7. נחתוך ל-15 קסטות בהתאם לצורת הפתיבר
8. נטבול כל חצי קסטה בשוקולד חלב מומס
9. נדאג לאחסן במקפיא

בתאבון!