קסטות גלידה פקאן בציפוי שוקולד

ישראל בלנק



מרכיבים:

- שוקולד פינו נוגט
- 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. לחלוט 2 מנות אספרסו קצר מ־2 קפסולות ולהניח בצד להצטנן מעט.
2. בקערה להקצפה למיקסר יציב, נוסיף חלב מרוכז ואת האספרסו הפושר ונערבב היטב.
3. נוסיף פקאן קצוץ ונערבב לאיחוד.
4. בתבנית מלבנית נסדר בצורה צמודה יחידה של פתי־בר.
5. נשפוך את כל תערובת הגלידה, נשטח באחידות ונסדר שכבה נוספת של פתי־בר.
6. נעביר למקפיא ל־6–7 שעות או ללילה.
7. נחתוך ל־15 קסטות בהתאם לצורת הפתי־בר.
8. נצפה כל חצי קסטה בשוקולד חלב מומס.
9. נדאג לאחסן במקפיא

לקוחות VIP נהנים יותר!

אחריות נוספת על המכונה

משלוחים ללא עלות

אביזר לבחירה מתנה!

קפסולות במחיר מוזל

אספרסו קלאב
פשוט לשתות קפה
*4994