טירמיסו אפוגטו

גלי סיל



מצרכים:

- ¼ כוס שמנת מתוקה
- 1 כפית סוכר
- 1 כף גבינת מסקרפונה
- גלידת וניל
- 4 ביסקוטים
- מנת אספרסו ארוך מקפסולת קפה בטעם וניל
- אבקת קקאו לפיזור

אופן ההכנה:

1. בכוס או בקערה קטנה מקציפים בעזרת מקציף ידני את גבינת המסקרפונה, השמנת המתוקה והסוכר, עד לקבלת קרם אחיד ויציב.
2. מניחים בתחתית כוס ההגשה גלידת וניל ומעליה שכבה מקרם המסקרפונה וחצאי ביסקוטי.
3. מוסיפים שכבה נוספת של גלידת וניל, קרם מסקרפונה וחצאי ביסקוטי.
4. ממש לפני ההגשה מכינים מנת אספרסו ארוך וחמה מקפסולת קפה בטעם וניל ויוצקים מעל הקינוח.
5. מפזרים מעל אבקת קקאו ומגישים מיד.

לקוחות VIP נהנים יותר!
אחריות נוספת על המכונה
משלוחים ללא עלות
אביזר לבחירה מתנה!
קפסולות במחיר מוזל
*4994
אספרסו קלאב
פשוט לשתות קפה