מגנום קינדר בואנו

ספיר פשלי



מצרכים:

- 250 מ"ל שמנת מתוקה 38%
- 100 גרם חלב מרוכז ממותק
- 2 כפות גדושות ממרח קינדר
- 1 תכולת קפסולת קפה וניל של אספרסו קלאב
- 4 חטיפי קינדר בואנו
- 200 גרם שוקולד לבן לציפוי
- 3 כפיות שמן ניטרלי לציפוי

אופן ההכנה:

1. הנה אופן ההכנה בפורמט נקי:
2. מקציפים את השמנת המתוקה לקצפת רכה ולא יציבה (מרקם יוגורט).
3. בקערה נפרדת מערבבים את החלב המרוכז, ממרח הקינדר ותכולת קפסולת הוניל.
4. מקפלים את התערובת בהדרגה לתוך הקצפת עד לקבלת קרם חלק ואווריר.
5. ממלאים את תבניות הארטיקים עד לחצי הגובה.
6. מניחים במרכז כל ארטיק חצי חטיף קינדר ומכסים בשאר הקרם עד לשפת התבנית.
7. מיישרים ומקישים בעדינות את התבנית על משטח העבודה ליישור.
8. מקפיאים לפחות 6 שעות ועדיף למשך הלילה.
9. ממיסים את השוקולד הלבן ומערבבים עם השמן עד לקבלת ציפוי חלק.
10. מחלצים את הארטיקים הקפואים, טובלים אותם בשוקולד הלבן ומניחים על נייר אפייה.
11. הציפוי מתקשה כמעט מיד בזכות הקור של הארטיק.
12. מחזירים למקפיא לכ-10 דקות, אפשר לקשט עם שוקולד חום מומס ובעוד חטיף קינדר ומגישים

לקוחות VIP נהנים יותר!

אחריות נוספת על המכונה

משלוחים ללא עלות

אביזר לבחירה מתנה!

קפסולות במחיר מוזל

*4994

אספרסו קלאב

פשוט לשתות קפה