קרם קפה קר

תומר ארד



מצרכים:

- 3 כפות סוכר
- 2 מנות אספרסו מקפסולת וניל
- חלב
- קרח

אופן ההכנה:

1. מקציפים את הסוכר והאספרסו יחד עד לקבלת קרם תפוח ואווירי. אפשר להשתמש במקציף, במיקסר ידני או במטרפה ידנית.
2. מעבירים את הקרם לקופסה מתאימה להקפאה ומקפיאים לפחות 4 שעות, עד שהקרם קפוא.
3. ממלאים כוס בחלב ובקרח.
4. בעזרת כף גלידה מניחים מעל החלב 2 כדורים מהקרם הקפוא.
5. מערבבים ונהנים כשהקרם נמס ומחלחל בהדרגה לתוך החלב.

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