

هناكل إيه النهارده : حلوى على البارد ☑☑ تراميسو النسكافيه



الخميس 20 أبريل 2017 01:04 م

المكوّنات

- بسكويت-سادة
- كريمة- كوب ونصف
- جبين كريم- كوب ونصف☑☑ يمكن الاستعاضة عنها بكيس كريمة المستخدمة في تحضير كريمة الكراميل
- فانيليا- رشّة
- قهوة سريعة الذوبان أي نسكافيه- نصف كوب
- ماء- كوب
- كاكاو- بحسب الرغبة
- سكر- ربع كوب

طريقة العمل

- 1- أخفقي الكريمة في وعاء الخلاط الكهربائي حتى تنتفخ وتصبح كثيفة☑
- 2- أضيفي جبين الكريم أو بديله، والفانيليا والسكر مع الخفق المستمر بسرعة عالية لتحصلي على مزيج متجانس☑
- 3- ذوبي النسكافيه في الماء ثم غمسي بها حبات البسكويت☑ (احذري من ذوبان البسكويت غمسة في حدود الثانية☑
- 4- صيفي نصف كمية البسكويت في قالب، اضيفي نصف كمية مزيج الكريمة ثم اعيدي توزيع ما تبقى من البسكويت☑
- 5- وزعي من جديد ما تبقى من مزيج الكريمة ثم انثري الكاكاو على الوجه☑
- 6- أدخلي قالب التيراميسو الى الثلاجة لحوالي 4 ساعات على الأقل حتى يجمد الحلى قبل التقديم☑