

Glacia o kun spekolaasoj

Ingrédients

- 450g da plena lakto
- 325g da spekolaasa pasto
- 30g da sukero
- 40g da glukozo en pulvoro
- 5g da stabiliga o
- 300g da likva kremo
- 40g da dispremita spekolaaso

Préparation

1. e mi, septembro ne signifas la finon de glacia oĵ!
2. Se estas same por vi, vi ŝuos tiun ĉi bone parfumitan glacian deserton kun spekolaaso.
3. Hejtigu la lakton kun la spekolaasa pasto.
4. Paralele, miksu la sukeron, glukozon kaj stabiliga on.
5. Aldonu ilin al la lakto kaj hejtigu zorge ĉi la sukeroj solvi os.
6. Veru en ujon, kovru ĝin per filmo, kaj malvarmigu tute en la fridujo.
7. Kiam la prepara o estas malvarma, batu la likvan kremon ĉi firmo kaj aldonu ĝin al la laktospekolaasa miksa o.
8. Veru la miksa on en la glacia maŝinon.
9. Kiam la glacia o komencas firmi ĝi, aldonu la malgrandajn pecetojn da spekolaaso iom post iom.
10. Memoru elpreni el la frostujo proksimume 15 ĝis 20 minutoj antaŭ gustumado por pli bone ŝui!