

Spekülüslü dondurma

Ingrédients

- 450g tam ya lı süt
- 325g speculoos sürülebilir krema
- 30g eker
- 40g toz glikoz
- 5g dengeleyici
- 300g tam ya lı sıvı krema
- 40g ufalanmı speculoos

Préparation

1. Benim için, eylül ayı dondurma tariflerinin sonu anlamına gelmiyor!
2. E er sizin için de öyleyse, bu yo un baharatlı speculoos aromalı dondurmanın tadını çıkaracaksınız.
3. Malzemeler: tam ya lı süt speculoos sürülebilir krema eker toz glikoz dengeleyici tam ya lı sıvı krema ufalanmı speculoos Tarif: Sütü sürülebilir krema ile ısıtın.
4. Aynı anda, ekeri, glikozu ve dengeleyiciyi karı tırın.
5. Bunları süte ekleyin ve eker eriyene kadar yava ça ısıtın.
6. Bir kaba dökün, streç film ile kapatın ve buzdolabında tamamen so utun.
7. Hazırlık so udu anda, sıvı kremayı krem anti haline getirin ve süt-speculoos karı ımına ekleyin.
8. Karı ımı dondurma makinesine dökün.
9. Dondurma sertle meye ba ladı ında, speculoos parçalarını yava yava ekleyin.
10. Daha iyi bir lezzet deneyimi için dondurmayı tüketmeden yakla ık 15-20 dakika önce dondurucudan çıkarın!