PETITE GOURMETS

İTALYAN

Cevizli Kahve

Vanilya dondurması, bal ve çikolata parçacıklarıyla zengin Turkish cevizli kahve milkshake'i. Kahve severlere özel kremsi, şımartıcı bir içecek.

10 min	10 min	1	Easy
HAZIRLIK	TOPLAM	PORSIYON	ZORLUK

Malzemeler

- 8 ceviz
- 0.5 yemek kaşığı kahve
- 1 yemek kaşığı bitter çikolata
- 1 bardak süt
- 0.5 yemek kaşığı vanilin
- 2 yemek kaşığı bal
- 2 scoop dondurma

Yapılışı

1. **Ceviz tabanını hazırlayın**
   8 adet cevizi mutfak robotuna ekleyin ve büyük parçalar kalmayacak şekilde kaba un kıvamına gelene kadar 10-15 kez darbeli olarak çalıştırın.
2. Cevizlerin yanına 0.5 yemek kaşığı çekilmiş kahve ekleyin ve eşit şekilde karışması için 3-4 kez darbeli çalıştırın.
3. **Kahve içeceğini yapın**
   Ceviz karışımının üzerine 1 su bardağı soğuk süt, 2 kepçe vanilya dondurması, 0.5 yemek kaşığı bal ve 2 yemek kaşığı çikolata parçacığı ekleyin.
4. Karışım tamamen pürüzsüz ve kremsi olana, görünür ceviz veya çikolata parçaları kalmayacak şekilde yüksek hızda 30-45 saniye karıştırın.
5. Kıvamını kontrol edin ve herhangi bir topak kalırsa 10 saniye daha karıştırın.
6. **Serve**
   Hemen soğutulmuş uzun bardağa dökün ve pipet ile servis edin.

Besin Değerleri

757	18g	65g	43g	4g	58g	223mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	YAĞ	LIF	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

İçeceğin daha uzun süre soğuk kalması ve dondurmanın hızlı erimesini önlemek için bardaklarınızı servis etmeden 10 dakika önce dondurucuda soğutun.

Cevizlerin tatını geliştirmek ve içeceğe hafif dumanlı bir not katmak için öğütmeden önce kuru tavada 2-3 dakika hafifçe kavurun.

En iyi doku ve lezzet için kaliteli vanilya dondurması kullanın — premium markalar daha az hava ve daha fazla krema içererek daha zengin bir içecek yaratır.

İçeceğiniz çok koyuysa, istediğiniz kıvama gelene kadar her seferinde 1 yemek kaşığı süt ekleyin. Çok sulu ise daha fazla dondurma ekleyin.

En pürüzsüz doku için kahvenizin ince öğütülmüş olduğundan emin olun ve kaba kahve telvesi kullanıyorsanız karışımı ince gözenekli süzgeçten süzmeyi düşünün.

Cevizleri öğütürken fındık ezmesine dönüşmemesi için mutfak robotunu darbeli çalıştırın — kaba un kıvamına geldiğinde durun.

Ayrışmasını önlemek için karıştırdıktan hemen sonra servis edin veya 5 dakikadan fazla bekletirseniz servis etmeden önce hızlıca karıştırın.