

" فطارك عندنا " .. وصفة حلو " تراميسو "



الخميس 18 يونيو 2015 12:06 م

فقرة " فطارك عندنا " من " نافذة مصر " اليوم " 1 رمضان " هتقدم ليكم " وصفة حلو " - و الحلو عندنا النهاردة اسمه " تراميسو " المقادير :

- 2 كيس كريم شانتيه
- 1 كيس كريم كراميل "باودر"
- لبن حسب الحاجة
- بسكويت سادة أي نوع
- ملعقة صغيرة قهوة سريعة التحضير
- ملعقة صغيرة سكر
- ملقة كبيرة كاكاو

طريقة التحضير :

يضرب الكريم شانتيه وبودرة الكريم كراميل باللبن حتى الحصول على قوام سائل قريب من التماسك يحضر كوب لبن دافئ ويضاف إليه ملعقتي قهوة سريعة التحضير والسكر يغمس البسكويت في اللبن ثم يرص في قالب التقديم حتى تكون طبقة في قاع القالب يصب طبقة من خليط الكريمة فوق البسكويت .. ثم نضيف طبقة من البسكويت ثم طبقة من الكريم يزين الوجه بكيس الكراميل أو يرش كاكاو أو قهوة سريعة التحضير أو شيكولاتة مبشورة

يوضع ساعتين في "الفریزر" ثم يقدم بارد

و بالهنا و الشفاء .. و " رمضان معنا أحلى " #صايمين_و_مكملين

