

A hét desszertje

Speculoos, belga kekszkrémes snack

Hozzávalók

350 g Crema Vela Speculoos krém

250 g Zafiro tejbevonó

50 g Hántolt ostyatörmelék

60 g Dió

1 g Só

Dekorációk

50 g Sós karamell gabonagolyó

100 g Zafiro tejbevonó

Elkészítés

1. Készítse elő a csokoládé formákat egy tálcán.
2. Keverje össze a **Zafiro tejbevonót** a **Crema Vela Speculoos**-al és olvassza fel mikrohullámú sütőben rövid időközönként (30 másodperc), közben alaposan keverje, amíg a hőmérséklet 46–48°C-ra nem emelkedik.
3. Adja hozzá a **Hántolt ostyatörmeléket**, a diót és a sót, majd keverje el.
4. Töltse a formákat, ügyelve rá, hogy a levegőbuborékokat elkerülje és a massa jól elterüljön.
5. Helyezze a hűtőbe 25 percre. Ellenőrizze, hogy a szelet kikristályosodott-e, majd vegye ki a formából.
6. Hagyja szobahőmérsékleten (21°C) 2 órán át, majd díszítse és helyezze tányérra. Díszítse úgy, hogy vonalakat húz a **Zafiro tejbevonóval** és a **Sós karamellás gabonagolyóval**.

EGY SZELET (100 G) NETTÓ
ALAPANYAGKÖLTSÉGE:

226 FT



5%
kedvezmény