



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARAMEL FRAPPE

<https://www.karaca.com>

3 fincan Türk Kahvesi
3 yemek kaşığı Toz Şeker krema için
1 kutu krema
1 su bardağı şeker karamel için
Süt

İlk olarak Hatır Barista Cappuccino ve Türk Kahve Makinesi'nde kahvemizi hazırlayalım. Makinemizin haznesine 3 fincan su, 3 ölçü kaşığı Türk kahvesi ekleyerek, "Latte Türk Cappuccino Türk" fonksiyon tuşuna basalım ve kahvemizi pişirmeye başlayalım.

Kahvemiz Hatır Barista ile tam kıvamında hazırlanırken, kremayı hazırlamak için derin bir kaseye 1 kutu kremayı boşaltalım ve içerisine şekerimizi de ilave ederek, mikser yardımıyla kıvam alıncaya kadar karıştıralım. Krema yaklaşık 3 katına çıkacak kadar kabarınca işlemimiz tamamdır.

Pişen kahvelerimizi Hatır Barista'nın Dripper kahve damlalığında süzdürelim.

Kahvemiz süzülürken, geniş bir tavaya 1 su bardağı şekerimizi ilave ederek, kısık ateşte yavaş yavaş erimeye bırakalım.

Püf Nokta: Şekeri tavada erittiğinizde kaşık yardımıyla değil, tavayı çevirerek karıştırma işlemi yapın. Böylece şekerin pütürlü bir kıvam almasını engellemiş olursunuz.

Şeker eridikten sonra hazırlayıp kenara aldığımız kremayı tavanın içerisine ekleyelim ve iyice karıştırdıktan sonra soğuması için kenara alalım. Dilerseniz karameli bir kaseye alarak da soğutabilirsiniz.

Artık kahvemizi Mastermaid Power Multifunctional 10 in 1 Gıda Hazırlama Seti ile hazırlamaya başlayabiliriz. Mastermaid Power'ın 1000 ml hazneli blender sürahisine 300ml kadar buz koyalım, ardından kahvenin 3 katı kadar sütü ve kahveyi de ekleyerek, kar kıvamına gelecek kadar karıştıralım.

Püf Nokta: Buzun üzerine kahve yerine ilk olarak sütü ilave etmemizin sebebi, buzların erimesini engellemektir. Kar kıvamına gelene kadar çektiğimiz karışımı durdurup, karamelin 2/3'ünü içerisine ekleyelim ve Mastermaid'i yeniden çalıştırarak karışımımız pürüzsüzleştirilim.

3 büyük cam bardağın içerisine kalan karameli paylaşalım ve karameli bardakların iç kenarlarına bulaştırarak iyice sürelim. Özellikle ağız kısmına karameli bolca sürmenizi, ardından fındıkları bu alana yapıştırmanızı öneririz.

Blenderdaki karışımı bardaklara doldurduktan sonra üzerine çırdığımız kremayı ekleyelim. Tabakta kalan bir miktar karameli kremanın üzerine gezdirerek içeceğinizi daha da lezzetli hale getirebilirsiniz.

Son olarak bardaklarımızı fındıkla süsleyerek servise hazır hale getirelim.



© lezzetler.com tarif no:174867 • adı:Karamel Frappe • gönderen:gül • indirme tarihi:20.05.2024 - 07:39