



مجموعة تحليات شمينت سهلة التحضير بالطعمات التي تعشقونها: فنكوتا، كريم بروليه وفلان كراميل



نسخن،
نبرد ونقدم
4-6 وجبات



للتزيين:

خلایة الفنكوتا: التوت المقطع، فواكه الغابة،
سيروپ شوکولاتة أو میپل. برش الجوز أو أي إضافة
ترونها مناسبة لذوقكم.

خلایة الكريم بروليه: بالإمكان رش سكر بني على
الشمینت في الكؤوس قبل التبريد

خلایة الفلان: سيروپ طوفي كراميل يتم إعادة
كالتالي: نسخن شمينت يوظفانا 32% دسم مع 1/2
كأس سكر بني على نار منخفضة حتى يذوب السكر،
ومن ثم نرفع الحرارة الى أن يغلي الخليط ثم نخفضها
إلى الوسط ونطبخ مع التحريك المستمر 5-7 دقائق حتى
يصبح الخليط لزجًا. يبرد قبل التزيين.

طريقة التحضير:

- يجب خض عبوة الشمينت (فنكوتا،
كريم بروليه او فلان كراميل) ومن ثم
سكبها في وعاء للتسخين (أو وعاء
للتسخين بالميكروويف).

- نسخن الشمينت مع التحريك المستمر
على نار هادئة حتى توشك على
الغليان ومن ثم ننزلها عن النار.

- نسكب الشمينت الساخنة في كؤوس
مقاومة للحرارة، نبردها في الثلاجة
حوالي ساعتين ومن ثم نزين التحلایة
ونقدمها باردة.