نايس كريم الطحينة مع كاراميل التمر

وقت الطبخ: 0 min وقت التحضير: 5 min الوقت الكلي: 20 min الأشخاص : 4

المكونات:

كاراميل التمر:
4/3 كوب معجون التمر
4/1 كوب طحينة
1 ملعقة كبيرة من شراب القيقب
1 ملعقة كبيرة من زيت جوز الهند
8/1 ملعقة صغيرة من الملح
نايس كريم:
2 كوب موز مثلج
3 ملاعق كبيرة من الطحينة
2-1 ملعقة كبيرة من كريمة جوز الهند (اختياري)
1 شوت أسبريسو, باردة (اختياري)
2-1/1 ملعقة صغيرة مستخلص الفانيليا
للتقديم:
حلاوة مفتتة, فستق, أو بذور السمسم

الخطوات:

1. نبدأ بعمل كراميل التمر من خلال وضع كل مكونات الكراميل في الخلاط ونخفق حتى يصبح المزيج أملس. إذا لم يكن لديكم خلاط يمكنكم استخدام محضر الطعام. قوموا بإنزال المزيج من على الجوانب كلما تتطلب الأمر ثم يستكمل الخفق. ننقل المزيج الى وعاء ونضعه في الثلاجة أثناء عمل النايس كريم.
2. لعمل النايس كريم نضع قطع الموز المثلجة مع باقي المكونات في محضر الطعام. نخفق حتى يتكون لدينا مزيج بكثافة آيس كريم سريع التقديم.
3. نضع مغارف من النايس كريم مع ملاعق ممتلئة من الكراميل في وعاء عادي أو وعاء آيس كريم, حتى يتبقى لديكم قليلاً من النايس كريم يمكنكم لحسه عندما لا يوجد أحد حولكم. ثم بإستخدام سكين أو سباتشولا رفيعة قوموا بدمج الكراميل مع النايس كريم.
4.نضع المزيج في الفريزر ليتماسك. ونقدمه كما هو مع الحلاوة المفتتة أو رشة من الفستق.

ملاحظات:

قوموا بحفظ أي بواقي في الفريزر وستكون صالحة لمدة شهر. أخرجوه من الفريزر قبل إستخدامه ببعض من الوقت.