

آيس كريم بالقهوة

المقادير:

- 2 كوبان من كريمة الخفق
- 4 صفار بيض
- 1 ملعقة كبيرة قهوة سريعة ذوبان
- 1 عود قرفة
- 3 ملاعق كبيرة سكر
- رقائق الشوكولا للتزيين

طريقة التحضير:

- ضعي الكريمة على النار مع عود القرفة إلى أن تتكاثف قليلا، ثم أضيفي إليها القهوة واتركيها تبرد قليلا.
- اخفقي صفار البيض مع السكر ورشة ملح، بالمضرب الكهربائي حتى يتكون مزيج كريمي.
- أضيفي خليط الكريمة والقهوة إلى خليط البيض تدريجيا مع التحريك السريع.
- ضعي هذا الخليط بالكامل على النار مرة أخرى مع التحريك المستمر لمدة 3 دقائق.
- ضعي الخليط في الفريزر حتى يتجمد ثم يوضع في أكواب التقديم.
- زيني أكواب الآيس كريم برقائق الشوكولا أو الفواكه.

الف صحة!