

# SUPER ICE CREAM SANDWICH

## Ingredients

400 ml cold milk (2 cups)

300 gr chantilly cream

2 tablespoons strawberry jam

Sami biscuits

strawberry sauce for the top (as desired)

## Directions

لتحضير ساندويش آيس كريم: اولاً نأتي بالحليب البارد (لازم يكون الحليب بارد) ونضعه في وعاء ثم نضيف له كريمة شانتيه ((لكل 150 غرام كريمة = كاسة من الحليب؛ ليش ؟ لان بدي قوام سميك ما بدي قوام خفيف)), (ما بدي حط سكر لان المربي فيو سكر والكريمة شانتيه فيها سكر)) ومن ثم نخفقهم في الهاند بلنדר حتى نحصل على قوام كثيف, وبعدها نضع عليهم مربي فريز ((فيكم تحطوا أي مربي بدكم باه , منشمش , دراق , تفاح)), (دائماً التحلية في الآيس كريم ما بتجي من السكر بتجي من الحليب المكثف المحلى أو من العسل ليش ؟ منشان يربطها يعني ما تحطوا سكر تحطوا حليب مكثف محلى أو عسل أو قطر , فتحنا عم نحط مربي منو عم يعطي حلاوة ومنو بنفس الوقت عم يعطي نكهة)), ثم نعيد خفق المربي مع الكريمة والحليب.

مرحلة التطبيق: اولاً نأتي بصينية (بايركس) ونضع فيها قطع البسكويت (بتحطوا الوجه لتحت يعني بالعكس) ومن ثم نضع خليط الآيس كريم عليهم ونقوم بفرده على البسكويت, ثم نضع الطبقة الثانية من البسكويت (بتحطوا الوجه ل فوق , نفيس شكل يلي حطيتوهم بارض الصينية) وبعدها نأتي بورق نايلون (بستريتش) ونغلف الصينية به جيداً ((منشان ما يفوت اي نثرة هوا)), (أكثر الأخطاء بتوقع فيها الناس بالبوطة هي أنو يفوت حبيبات هوا بقلها , فلما نحطها بالفريزة هي الأماكن فيها هوا بتتلج بتقوم بتعطي تلج بكون في سائل ومو مخفوفة منيح وبتعطيكم قرشة بالتم فبتنزح الأكلة كلها)) ثم نأخذ الصينية ونضعها في التلاجة لمدة ساعتين تقريباً (يعني لحتى تتلج حسب الفريزة عندكم قديش بتأخذ وقت) وبعدها نقوم بتقطيع الآيس كريم وتزين بصوص الفريز(حسب الرغبة وفيكم ماتحطوا عليهم صوص فريز) ومن ثم تصح البوطة جاهزة للتقديم .

C H E F O M A R

Bon Apetit!