

Karamel soslu ve fındıklı, nugatlı dondurma

toplam süre **20 dak.** 20 dak. hazırlık süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
3.023 kJ / 722 kcal

Yağ: **41,9 gr** Protein: **6,3 gr**
Karbonhidrat: **85,1 gr**

MALZEMELER

4 porsiyon

8 top vanilyalı dondurma
1 adet çikolatalı browni
veya çikolatalı muffin,
küçük parçalara
bölünmüş

Karamel sos için:

75 ml yağlı krema
75 gr tereyağı
50 gr esmer şeker
2,5 tatlı Kikkoman Doğal Olarak
kaşığı Fermente Soya Sosu

Nugat için:

150 gr tozşeker
1,5 tatlı kıyılmış fındık
kaşığı

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Karamel sosun hazırlanması için krema, tereyağı ve esmer şeker küçük bir tavaya koyulur.

Adım 2

Tereyağı ve şeker eriyene kadar kısık ateşte ısıtılır ve baloncuklar oluşana kadar kaynatılır. Ocaktan alınır ve Kikkoman doğal fermente soya sosu içine karıştırılır.

Adım 3

Nugatın hazırlanması için tozşeker 3 – 4 yemek kaşığı suyla tavaya koyulur. Tozşekeri eriyene kadar kısık ateşte ısıtılır, daha sonra baloncuklar oluşana kadar kaynatılır. Eriyen şeker altın rengini alana kadar karıştırmadan beklenir. Ocaktan alınan karamel, üzerine yağlı kağıt serilmiş olan fırın tepsisine dikkatlice koyulur. Üzerine kavrulmuş fındık serpilir ve soğumaya bırakılır. Nugatı, tamamen soğuduktan sonra parçalara bölüp çıtır garnitür olarak kullanabilirsiniz. Dondurmanın, kâsede hazırlanması: kâseye önce biraz karamel sos dökülür, dondurma ve pasta parçacıkları sırayla üstüste yerleştirilir, nugatla süslenir. Hemen servis edilir!

Adım 4

To make the praline; put the caster sugar in a heavy based pan with 3-4tbsp water. Heat gently until the sugar dissolves, then turn up the heat and let it bubble. Do not stir it, just wait for the sugar

solution to turn golden brown.

Adım 5

Remove from the heat and carefully pour caramel onto a tray covered with greaseproof paper. Take care, this mixture is very hot and will burn! Scatter the toasted hazelnuts over the top and allow to cool. When completely cold, snap into shards or smaller pieces if you prefer a crunchy crumbly topping.

Adım 6

Assemble the ice cream sundae in a glass: pour in a little butterscotch sauce, add ice cream and cake pieces in alternate layers. Finish with sauce and top with the praline. Eat immediately!