S U P E R I C E C R E A M S A N D W I C H

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 المربى فيو سكر والكريمة شانتيه فيها سكر)) ومن ثم نخفقهم في الهاند بلندر حتى نحصل على قوام كثيف, وبعدها نضع عليهم مربى فريز ((فيكم تحطوا أي مربى بدكم ياه , مشمش , دراق , تفاح) ،(دائماً التحلاية في الآيس كريم ما بتجي من السكر بتجي من الحليب المكثف المحلى أو من العسل ليش ؟ منشان يربطها يعني ما بحطوا سكر بحطوا حليب مكثف محلى أو عسل أو قطر , فنحنا عم نحط مربى منو عم يعطي حلاوة ومنو بنفس الوقت عم يعطي نكهة)) , ثم نعيد خفق المربى 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 لفوق ,نفس شكل يلي حطيتوهم بأرض الصينية) وبعدها نأتي بورق نايلون (بستريتش) ونغلف الصينية به جيداً ((مشان ما يفوت اي نترة هوا) ،(أكثر الأخطاء بتوقع فيها الناس بالبوظة هي أنو بفوت حبيبات هوا بقلبها , فلما نحطها بالفريزة هي الأماكن فيها هوا بتثلج بتقوم بتعطي ثلج بكون في سائل ومو مخفوقة منيح وبتعطيكم قرشة بالتم فبتنزع الأكلة كلها)) ثم نأخذ الصينية ونضعها في الثلاجة لمدة ساعتين تقريباً (يعني لحتى تثلج حسب الفريزة عندكم قديش بتاخذ وقت) وبعدها نقوم بتقطيع الآيس كريم وتُزّين بصوص الفريز(حسب الرغبة وفيكم ماتحطوا عليهم صوص فريز) ومن ثم تصبح البوظة جاهزة للتقديم .

C H E F O M A R

Bon Apetit!