

Starbucks Vanilya Frappuccino

Sadece 5 malzemeyeyle mükemmel ev yapımı Starbucks Vanilla Frappuccino yapın. Kremalı, buzlu ve 5 dakikadan kısa sürede nefis!

5 min

HAZIRLIK

5 min

TOPLAM

2

PORSİYON

Easy

ZORLUK

Malzemeler

- 1 espresso
- 3 bardak badem sütü
- 2 yemek kaşığı dondurma
- 2 yemek kaşığı şeker
- 1 scoop krem şanti

Yapılışı

1 Prepare the base

Add 3 cups of ice cubes to a blender along with 2 tablespoons of vanilla syrup and 2 tablespoons of sugar.

2 Pour in cold milk and cooled strong coffee or espresso, ensuring all ingredients are chilled for the best texture.

3 Blend the frappuccino

Secure the blender lid tightly and blend on high speed for 45-60 seconds until the mixture is completely smooth and no ice chunks remain.

4 Stop the blender and check the consistency - the mixture should be thick but pourable, similar to a milkshake.

5 Serve

Pour the frappuccino immediately into 2 tall glasses, dividing evenly between them.

6 Top each glass with 1 scoop of whipped cream and drizzle with additional vanilla syrup if desired.

İpuçları

En pürüzsüz doku için buz küpleri yerine kırılmış buz kullanın. Blenderınız tam küplerle zorlanıyorsa, buz küplerini kapalı bir torbaya koyup oklava veya et yumuşatıcısı ile ezin.

Espresso'yu çift güçlülükte demleyin ve karıştırmadan önce tamamen soğumasını bekleyin. Sıcak kahve buz eritir ve o özel frappuccino dokusundan yoksun, sulu ve ince bir kıvam yaratır.

Malzemeleri blenderınıza sırayla ekleyin: önce buz, sonra soğuk sıvılar, ardından şuruplar. Bu, blender bıçaklarının daha verimli çalışmasına yardımcı olur ve daha pürüzsüz bir son ürün oluşturur.

Ekstra zenginlik için 2 yemek kaşığı sütü krema ile değiştirin. Bu, ticari versiyona çok benzeyen daha lüks bir doku yaratır.

Vanilya özütü tek başına kullanmaktan daha otantik bir lezzet için, eşit miktarda şeker ve suyu vanilya özütü ile ısıtarak vanilya şeker şurubu yapın.

Tamamen pürüzsüz olana kadar yüksek hızda 45-60 saniye karıştırın. Az karıştırmak buz parçacıkları bırakır, fazla karıştırmak ise içeceği çok ince yapabilir.

En iyi sıcaklık ve doku için önceden soğutulmuş bardaklarda hemen servis edin. İçecek bekletilirse ayrışır ve kremalı kıvamını kaybeder.

Daha güçlü vanilya lezzeti için hem vanilya şurubu hem de birkaç damla saf vanilya özütü kullanın. Küçük miktarlarla başlayın ve damağınıza göre ayarlayın.