

# Ice Cream Ceres Meses Festive

🕒 60 Menit



## Bahan

125 ml susu full cream cair  
200 ml whipping cream cair  
100 gr dark cooking chocolate  
1 sdm cokelat bubuk  
2 sachet susu kental manis  
Ceres Meises Festive

## Peralatan

Mixer  
Sendok  
Scoop Es Krim  
Toples

## Langkah-Langkah Pembuatan

1. Panaskan susu dengan api kecil, masukkan cokelat yang sudah dicincang kecil-kecil lalu aduk sampai mencair dan rata, matikan api.
2. Masukkan 2 sachet susu kental manis, aduk rata.
3. Tunggu suhu ruang, kemudian mixer whipping cream cair sampai mengembang.
4. Campur bahan yang sudah dimasak tadi menggunakan whisker.
5. Masukkan dalam wadah, dinginkan ke dalam kulkas semalaman.
6. Ambil beberapa scoop es krim dalam gelas, lalu taburkan Ceres Meses Festive dan es krim siap disajikan.