

Deser kawowy z bitą śmietaną

Składniki na 4 szklanki lub pucharki po 230 ml

Składniki na kawę:

- 3 łyżeczki kawy rozpuszczalnej
- 150 ml śmietany kremówki (30%)
- 400 ml wrzątku do kawy
- 4 łyżeczki cukru
- 2 łyżki żelatyny
- 100 ml wrzątku do żelatyny



Składniki na bitą śmietaną:

- 150 ml śmietany kremówki (30%)
- 1 łyżka cukru pudru
- Opcjonalnie fix do śmietany

Wykonanie:

Do kubka wsypujemy 3 łyżeczki kawy oraz 4 łyżeczki cukru (kawę oraz cukier dodajemy tyle ile lubimy). Wszystko zalewamy wrzątkiem i zostawiamy do wystudzenia. Następnie do kawy dodajemy przestudzoną żelatynę, którą rozrobiliśmy wcześniej w 100 ml wrzątku. Wszystko dobrze mieszamy i rozlewamy do czterech szklanek lub pucharków i wstawiamy do lodówki do stężenia.

Śmietaną kremówkę ubijamy na sztywno. Jeżeli mamy kłopot z ubiciem śmietany (w zależności od producenta śmietany i jakości) możemy dodać fix do śmietany, wtedy bez problemu śmietana ładnie się bije. Przed końcem ubijania śmietany dodajemy 1 łyżkę cukru pudru i ubijamy jeszcze przez chwilę, żeby składniki ze sobą się połączyły.

Śmietaną przekładamy do szklanek, pucharków na stężałą kawę. Wierzch opuszamy prawdziwą kawą mieloną.

Smacznego!

Przepis ze strony Magia Kuchni

<http://magiakuchni.eu>