

Deser kawowo-advokatowy

Autor: **irma**Przepisów: **220** Ocena: **7551**

1-2 os.



15 min



średnie



przystępne



Składniki:

- 2 łyżeczki kawy rozpuszczalnej
- 1/2 tabliczki czekolady gorzkiej/50g/
- 4 łyżeczki żelatyny
- 1/2 szklanki advokatu kawowego
- 250ml śmietanki 30%
- 1 łyżeczka cukru pudru

Sposób przygotowania:

- 1 Kawę rozpuścić w 1/2 szklanki gorącej wody, przelać do garneczka, dodać pokruszoną czekoladę i zagrząć /nie gotować/ do momentu rozpuszczenia się czekolady. Następnie wlać advokata i wymieszać. Niewielką ilość masy kawowej odlać do szklanki i rozpuścić w niej żelatynę roztrzepując energicznie różgą, aby nie powstały grudki i wlać z powrotem do masy kawowej również energicznie mieszając. Wystudzić.
- 2 śmietanę ubić z cukrem, odłożyć troszkę do dekoracji i dodać do wystudzonej masy. Wymieszać tak, aby śmietana ładnie połączyła się z masą kawową. Przełożyć do pucharków i wstawić do lodówki na ok godzinę, a następnie udekorować bitą śmietaną i dowolnymi dodatkami. SMACZNEGO!

Twoje notatki do przepisu: