

Deser mocca



Autor: **WanilioweImprowizacje**
Przepisów: **495** Ocena: **3986**



1-2 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 1 i 1/4szkl. mleka
- 1 budyń śmietankowy bez cukru na 0,5l mleka
- 3 płaskie łyżki cukru
- 1 łyżeczka kawy rozpuszczalnej miątkowej typu crema
- 1 łyżka miękkiego masła
- ok. 10 łyżek płatków kukurydzianych śniadaniowych typu corn flakes
- 20g mlecznej czekolady
- 20g gorzkiej czekolady
- 3 łyżki śmietany 30%
- kakao gorzkie do oprószenia

Sposób przygotowania:

- 1 Przygotowanie tego deseru należy rozpocząć od ugotowania gęstego budyniu kawowego. Ja przygotowałam go sobie wieczorem jednego dnia i pozostawiłam na całą noc żeby wystygł. Na drugi dzień rano zabrałam się za jego dokończenie. Ale oczywiście tak długi czas oczekiwania nie jest konieczny. Ale do rzeczy. Jedną szklankę mleka zagotowałam. W pozostałym mleku rozmieszałam proszek budyniowy, cukier i kawę rozpuszczalną. Przygotowaną mieszankę przelałam na gotujące się mleko i ciągle mieszając, gotowałam budyń na małym ogniu do zgęstnienia. Ugotowany budyń przykryłam folią aluminiową, aby nie zrobił się kożuch i odstawiłam do wystygnięcia. Gdy budyń wystygł, rozmiksowałam miękkie masło aby nadać mu trochę puszystości, a następnie, ciągle miksując dodawałam do niego po łyżce wystudzony budyń. Krem miksowałam tak długo aż zrobił się jednolity i gładki. Zmiksowany krem przełożyłam do rękawa cukierniczego z tyłką w kształcie otwartej gwizdki Wilton 1M aby łatwiej było nakładać krem do szklanek. Śmietanę podgrzałam w rondelku i wrzuciłam do niej połamaną na kawałki czekoladę mleczną i gorzką. Mieszałam aż czekolada całkowicie się rozpuściła. Odstawiłam ją do przestudzenia. Płatki kukurydziane pokruszyłam na mniejsze kawałki i wrzuciłam do roztopionej czekolady. Wymieszałam je aby wszystkie dobrze obkleiły się czekoladową masą. Masę czekoladową z chrupkami podzieliłam sobie na cztery mniej więcej równe części. 2 szklanki np. takie jak do whiskey ustawiłam sobie na blacie. Do każdej z nich na dno włożyłam po jednej części chrupki w czekoladzie. Docisnęłam je do dna aby warstwa się ładnie wyrównała. Na to wycisnęłam tyle kremu aby sięgał do połowy szklanki. Następnie znów rozłożyłam porcje chrupki w czekoladzie i na to znów krem. Wierzch deseru oprószyłam delikatnie gorzkim kakao. Desery wstawiłam do lodówki na kilka godzin, aby dobrze się schłodził. I gotowe. Pyszny deser delikatnie kawowy można zjadać.

Twoje notatki do przepisu: