

Puchar cappuccino



Autor: **OstraNaSlodko**
Przepisów: 111 Ocena: 984

 1-2 os.  30 min  średnie  przystępne

Składniki:

- żelatyna, 2 łyżeczki
- mocna kawa, 125ml
- cukier waniliowy, 2 łyżeczki
- żółtka, 2 szt.
- cukier, 40g
- śmietana kremówka 30%, 125ml
- Śnieżka , wiórki , czekolada - do dekoracji, 1 łyżka

Sposób przygotowania:

- 1 Żelatynę namaczamy w ok.2 łyżkach wody.(odstawiamy na około 5 minut). Do miseczki przekładamy żółtka, wsypujemy cukier i dodajemy 3 łyżki kawy z 125ml. Ubijamy mikserem, aż masa będzie kremowa i puszysta.
- 2 Resztę kawy przelewamy do rondelka. Dodajemy cukier waniliowy i zagotowujemy. Do puszystej masy powoli wlewamy gorącą kawę i ciągle ubijamy. Dodajemy namoczoną żelatynę i mieszamy, aż się rozpuści. Masę odstawiamy do przestygnięcia i na chwilę wstawiamy do lodówki (od czasu do czasu trzeba ją zamieszać). Schłodzoną śmietanę ubijamy na sztywno i delikatnie mieszamy z tężejącym kremem. Przekładamy do pucharków i wstawiamy do lodówki na ok.2 godziny. Dekorujemy wg. własnego pomysłu! Ja ubiłam śnieżkę ze śmietaną 30% , a z polewy czekoladowej wykonałam ozdoby. Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: