



przepisy.pl

Galaretka kawowa z pianką

 30 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- kawa - 5 łyżek
- śmietana 36% - 1 szklanka
- cukier - 0.5 szklanek
- cukier brązowy - 0.25 szklanek
- żelatyna - 1.5 łyżeczek
- olejek waniliowy - 6 sztuk
- curry - 0.25 łyżeczek

Sposób przygotowania:

1. Kawę zaparz w ekspresie przepływowym z dwoma szklankami wody.
2. Do cukru białego dodaj 0,25 szklanki wody i podgrzewaj go do momentu, gdy się rozpuści.
3. Żelatynę namocz w łyżce wody i zostaw na minutę.
4. Do kawy dodaj syrop z cukru, żelatynę oraz olejek i mieszaj, aby żelatyna się rozpuściła.
5. Płyn włóż na 8 godzin do lodówki.
6. Śmietanę ubij wraz z brązowym cukrem i curry i udekoruj nią galaretki przed podaniem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl