



przepisy.pl

Kawa mrożona frappe



 20 minut  1 osoba  Łatwe

Składniki:

- kawa rozpuszczalna - 3 łyżki
- mleko - 80 mililitrów
- Carte d'Or Chocolate** - 320 gramów
- skondensowane schłodzone mleko - 40 mililitrów
- śmietana kremówka - 185 mililitrów
- ekstrakt z wanilii - 0.5 łyżeczek
- gorzka czekolada - 2 łyżeczki
- kostki lodu
- rurki waflowe

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Rozpuszczalną kawę rozpuścić w 400 ml wody. Odczekać, aż napar ostygnie do temperatury pokojowej, następnie schłodzić go w lodówce.
2. Cztery wysokie szklanki o pojemności 300 ml schłodzić w zamrażalniku.
3. Oba rodzaje mleka dobrze wymieszać i schłodzić. Czekoladę zestrugać za pomocą obieraczki do warzyw i odłożyć na bok.
4. Kiedy składniki dobrze się schłodzą, ubić śmietanę z ekstraktem z wanilii do uzyskania konsystencji kremu i umieścić w woreczku do dekorowania. Woreczek włożyć do lodówki, następnie przygotować mrożoną kawę. Każdą ze szklanek napełnić do połowy kostkami lodu.
5. Kawę rozlać do szklanek. Następnie do szklanek po równo rozlać mieszankę mleczną. Nie ma potrzeby mieszania obu warstw. W każdej szklance umieścić po kulce lodów Carte d'Or.
6. Każdą porcję deseru dopełnić bitą śmietaną dozowaną z woreczka i posypać struganą czekoladą. Podawać z rurkami waflowymi.

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