





KOKTAJL KAWOWY

przepisy.pl



Składniki:

- krem waniliowy - 1 opakowanie
- mleko - 0.5 litrów
- kawa rozpuszczalna - 1 łyżeczka
- maliny - 10 dekagramów
- cukier - 2 łyżki
- bita śmietana

 15 minut  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Krem przygotuj zgodnie z przepisem podanym na opakowaniu, miksując proszek z mlekiem.
2. Odstaw do schłodzenia. W tym czasie łyżeczkę kawy zalej połową szklanki wrzątku. Schłodź i dodaj do kremu. Delikatnie wymieszaj.
3. Maliny przebierz i opłucz.
4. Włóż do rondelka i wsyp cukier.
5. Duś na małym ogniu 5-8 minut. Przystudź.
6. Do pucharków nałóż porcję kremu.
7. Dodaj sos malinowy i przemieszaj, udekoruj bitą śmietaną i ziołami.

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