

Cremă de cafea



Usor

Ingrediente:

1 plic gelatină albă Dr. Oetker
6 liguri apă
500 ml lapte
5-6 lingurițe de cafea solubilă
1 plic Zahăr vanilinat Dr. Oetker
400 g smântână
50 g ciocolată rasă

Mod de preparare:

Se amesteca conținutul pachetului de gelatină cu apă rece și se lasă cca 10 minute ca gelatina să se înmoaie. Se încălzește laptele amestecat cu cafea, se adaugă zahăr, zahăr vanilinat și gelatina și se bate până devine o compoziție omogenă. Această cremă se toarnă într-un castron și se lasă la răcit până se gelifiază. Se bate smântâna. (2/3 din cantitatea de smântâna) se amestecă cu crema și se adaugă ciocolata rasă. Se ornează cu restul de smântână și se lasă la rece pentru încă 2 ore. Înainte de servire se mai poate orna cu boabe de cafea.

© Copyright 2010 by Dr. Oetker RO S.R.L. - www.oetker.ro