

Krem od kafe

Proslavljamo

1 Porcija



Zahteva određeno umeće



Vreme pripreme 40 Min.



Sastojci:

Sastojci:

- 1 kesica Dr. Oetker Želatin beli mleveni
- 6 kašika/e vode hladne
- 500 ml mleka
- 5 - 6 kašičice instant kafe u prahu (blago napunjenih kašičica)
- 100 g šećera
- 1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera
- 400 g slatke pavlake za kuvanje
- grubo rendane čokolade (oko 50 g)

1 Priprema:

Potopite želatin u vodi prema uputstvu sa ambalaže, ostavite da nabubri i rastopite. Zagrejte mleko sa instant kafom. Skinite šerpu sa šporeta, dodajte šećer, vanilin šećer, kao i rastvoreni želatin i mešajte metlicom za sneg dok se sve ne rastopi. Sipajte krem smesu u činiju i ostavite da odstoji u frižideru 1-2 sata (u međuvremenu češće promešajte). Kada smesa počne da se želira, umutite slatku pavlaku. U kafe krem prvo dodajte 2/3 slatke pavlake, potom rendanu čokoladu. Sipajte krem u dezeretne posude ili veliku staklenu činiju, ukasite preostalom slatkom pavlakom. Ostavite dezert da odstoji još 2 sata u frižideru. Po želji pre serviranja ukasite čokoladiranim zrnima kafe.