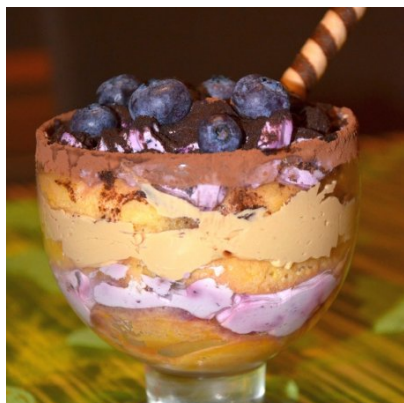


## Deser borówkowo-kawowy



**ASIK32**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

#### Krem borówkowy

serek mascarpone	250 g
śmietana 30%	150 ml
borówki	100 g
cukier puder	do smaku

#### Krem kawowy

kawa rozpuszczalna	3 łyżeczki
gorąca woda	30 ml
cukier	75 g
żółtko jajek	2 szt
masło	80 g

#### Pozostałe składniki

biszkopty podłużne	20 szt
pomarańcze	2 szt
kakao do posypania	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Przygotować krem kawowy: zaparzyć kawę rozpuszczalną w szklance. Wlać kawę na małą patelnię i dodać cukier. Całość wymieszać i podgrzać na małym ogniu aż do uzyskania konsystencji syropu.
- KROK 2 Następnie ubić żółtka na jasno żółtą masę. Wlewać powoli do masy z żółtek syrop kawowy cały czas miksując do połączenia się składników. W garnku zagotować wodę i umieścić misę z masą kawową tak aby zatrzymała się na jego ściankach i gotować w ten sposób na parze mieszając masę aż uzyska się gęstą konsystencję.
- KROK 3 Dodać do lekko wystudzonej masy pokrojone w kostkę miękkie masło. Wszystko zmiksować na gładki krem.
- KROK 4 Przygotować krem borówkowy: w innej misce zmiksować serek mascarpone ze śmietaną 30% na gładki krem i miksując dodać borówki i cukier puder do smaku.
- KROK 5 Wycisnąć sok z pomarańczy.
- KROK 6 Namaczać biszkopty w soku z pomarańczy.
- KROK 7 Układać w pucharku kolejno: biszkopty, krem borówkowy, biszkopty, krem kawowy, biszkopty, krem borówkowy i oprószyć wierzch kakao. Udekorować według uznania. Smacznego!