

WYBUCHOWY DESEREK



LINKA2107



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Galaretka kawowa:

kawa rozpuszczalna	3 łyżeczki
Żelatyna wieprzowa Prymat	2 łyżeczki
cukier	3 łyżki
likier kawowy	3 łyżki

Masa:

żółtko jajek	3 szt
cukier puder	2 łyżeczki
śmietana 30%	100 ml
masło	100 g
czekolada deserowa	100 g
biała czekolada	100 g

Owoce

kiwi	3 szt
granat	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Galaretka kawowa
Kawę rozpuszczalną zalać wrzątkiem (250ml), dodać żelatynę, cukier i likier kawowy. Dokładnie wymieszać i pozostawić do wystudzenia. Zimną galaretkę rozlać do 4 pucharków i wstawić do lodówki.
- KROK 2 Masa
Żółtka ubić z cukrem pudrem na parze i dodać masło, wyrobić na jednolitą masę i podzielić na dwie części. Do jednej z części dodać rozpuszczoną w kąpielii wodnej białą czekoladę a do drugiej czekoladę deserową. Śmietanę ubić, podzielić na dwie części a następnie dodać do każdej z mas czekoladowych.
- KROK 3 Do pucharków z galaretką kawową dodać warstwami: owoce granatu, połowę masy z czekolady deserowej, owoce kiwi pokrojone w kostkę, drugą połowę masy z czekolady deserowej, kolejną porcję granatu, i masę z białej czekolady.
- KROK 4 Wierzch deseru udekorować kawałkami kiwi.