

Kawa mrożona



SLONECZKO1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kawa rozpuszczalna	3 łyżki
woda	1/2 litra
cukier	1-2 łyżki
śmietana kremówka	200 ml
cukier wanilinowy	1 opakowanie
kakao do posypania	
lody śmietankowe	2 gałki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Gotujemy 1/2 litra wody i zaparzamy kawę.

Kawa musi być bardzo mocna.

Dodajemy cukier i dobrze mieszamy pozostawiamy do ochłodzenia.

Kiedy płyn jest zimny wkładamy go do zamrażalnika na około 30 minut, aby był bardzo dobrze schłodzony.

W między czasie przygotowujemy bitą śmietanę z śmietany kremówki i cukru wanilinowego.

Kiedy kawa jest już gotowa wlewamy ją do wysokich szklanek, dodajemy gałkę lodów i dekorujemy bitą śmietaną.

Wierzch posypujemy kakao.