

KREM KAWOWY



MAŁGORZATA108



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

śmietanka 30 %	1 OP
cukier	3 ŁYŻKI
mleko	0,5 SZKLANKI
jajko	3 SZT
Żelatyna wieprzowa Prymat	1/4 OP.
wanilia	1/4 LASKI
kawa	5 (mielona)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żelatynę ropuścić w 1/4 szklanki gorącej wody, następnie dodać utartą z cukrem wanilię. Wszystko wlać do wrzącej śmietanki i dobrze wymieszać. Zaparzyć kawę. Żółtka ubić z cukrem. Wszystkie składniki połączyć wymieszać i ostudzić. Podawać mocno schłodzone.