

Kawowe ptasie mleczko wg przepisu mojej Babci



ALEKSANDRA55



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mocna kawa	1/2 szklanka
mleko	1/2 szklanka
słodka śmietanka	1/2 litr
gorzka czekolada	300 gram
żółtko jajek	6 sztuka
cukier	10 dag
biszkopty okrągłe	1 paczka
likier pomarańczowy	8 łyżka
biszkopty podłużne	1 paczka
Żelatyna wieprzowa Prymat	
woda	6-8 (ciepła)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mleko i śmietanę połączyć, zagotować na małym ogniu. Czekoladę rozpuścić w kąpieli wodnej. Żółtka ubić z cukrem, dodając stopniowo mleko ze śmietaną (przecedzone przez sitko) oraz czekoladę. Dolać rozpuszczoną w odrobinie ciepłego mleka ze śmietanką żelatynę i kawę. Ostudzić. Biszkopty nasączyć w likierze pomarańczowym wymieszanym z ciepłą wodą. Tortownicę (średnica 26 cm) wyłożyć folią spożywczą, a jej dno wyłożyć okrągłymi biszkoptami, boki połówkami podłużnych. Zalać wystudzoną masą, wstawić do lodówki. Schłodzone ptasie mleczko można ozdobić kleksem bitej śmietany i ozdobić filecikami z pomarańczy.