

Galaretka kawowa



MARTA98



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kardamon	0,5 łyżeczki
cynamon Prymat	0,5 łyżeczki
likier kawowy	100 ml
śmietanka 30 %	100 ml
cukier puder	2 łyżki
Żelatyna wieprzowa Prymat	
kawa rozpuszczalna	300 mocna

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Gorącą kawę wymieszać z kardamonem, cynamonem i połową żelatyny. Przestudzić i wlać do 4 szklanek, do połowy ich wysokości. wstawić do lodówki żeby galareta stężała. Przygotowanie drugiej warstwy: likier przelać do rondelka, dodać 4 łyżki wody, podgrzać i połączyć z połową pozostałej żelatyny. przestudzić i wylać na galaretkę. Wstawić do lodówki. Śmietankę wymieszać z cukrem pudrem. Pozostałą żelatynę rozpuścić w niewielkiej ilości gorącej wody (ćwierć szklanki) i wymieszać ze śmietanką. Te warstwę wlać na galaretkę z likieru i ponownie włożyć do lodówki aby stężała