

Biskopt z kawowym kremem



ASERET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Żelatyna wieprzowa Prymat	4 łyżeczki
żółtko jajek	3 szt
mleko	500 ml
cukier	1 szkl
mocny napar kawy	120-150 ml
koniak	1 mały kieliszek
bita śmietana	400 ml
Żelatyna wieprzowa Prymat	1 łyżeczka
mocna słodka gorąca kawa	150 ml
biskopt jasny	1 szt
czekolada	50 wiórki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Obie porcje żelatyny namoczyć (osobno) w zimnej wodzie.

Mleko zagotować.

Do żółtek wsypać cukier, utrzeć, wlać gorące mleko i kawę, wymieszać, przelać do rondla.

Podgrzewać, nie dopuszczając do zagotowania.

Rondel zestawić z ognia, dodać większą porcję żelatyny, dobrze wymieszać, wlać koniak. Krem wystudzić, dodać bitą śmietanę, wymieszać, wstawić do lodówki.

Gdy zacznie zastygać, wyłożyć go na biskopt i ponownie wstawić do lodówki na 5 godzin.

Do gorącej kawy dodać drugą porcję żelatyny.

Gdy się całkiem rozpuści, połączyć biskopt z kremem, wstawić do lodówki. Ozdobić wiórkami czekolady.