



Deser kawowy

3 porcje

20 minut

Składniki

- 1 opakowanie żelatyny
- 80 g herbatników
- 250 g śmietany 36%
- 2 żółtka jaj
- 30 g cukru
- 200 g masy kajmakowej (krówkowej)
- 1 łyżeczka kawy rozpuszczalnej
- 30 - 40 g orzechów włoskich, posiekanych

Przygotowanie

1

W misce przygotuj żelatynę z wodą zgodnie z instrukcją na opakowaniu.

2

Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.

3

Umieść 80 g herbatników. Zamknij pokrywę kielicha.

4

Zmiksuj.

5

Przygotowane herbatniki rozłóż do 6 miseczek lub pucharków, dociskając do dna.



Wyczyść kielich do gotowania. Zamocuj mieszadło motylkowe w kielichu do gotowania (na ostrzu wielofunkcyjnym). Umieść 200 g śmietanki. Zamknij pokrywę kielicha.



Ubij.



Wyjmij mieszadło motylkowe. Masę przełóż do miski i umieść w lodówce.



Wyczyść kielich do gotowania.



Umieść 2 żółtka jaj, 50 g śmietanki oraz 30 g cukru. Zamknij pokrywę kielicha.



Wymieszaj.



Dodaj 200 g masy kajmakowej, 1 łyżeczkę kawy oraz przygotowaną wcześniej żelatynę. Zamknij pokrywę kielicha.



Wymieszaj.



Całość dodaj do wcześniej ubitej śmietany i delikatnie wymieszaj za pomocą szpatułki do całkowitego wymieszania składników na gładką masę.



Mus przełóż do wcześniej przygotowanych miseczek lub pucharków. Umieść w lodówce na minimum 4 godziny.

Posyp orzechami włoskimi. Smacznego!