

Mus kawowy

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: do 30 min

Liczba porcji: 6

Przygotowanie :

Krok 1 - Śmietanę ubić na sztywno.

Krok 2 - Żelatynę namoczyć w zimnej wodzie, rozpuścić w gorącej kawie.

Krok 3 - Żółtka utrzeć z cukrem na puszystą masę. Pod koniec ucierania dodawać powoli gorącą kawę.

Krok 4 - Przestudzoną masę delikatnie połączyć z ubitą śmietaną.

Krok 5 - Masę można podawać jako deser w pucharkach lub zastosować jako dodatek np. do ciasta biszkoptowego.