Kremowa kawa mrożona z lodami

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy
Czas przygotowania: 5 min
Liczba porcji: 2

Użyte akcesoria :

- nóż
- motylek

Przygotowanie :

Krok 1 - Do naczynia miksującego nr 1 założyć motylek. Wlać 150 g mocno schłodzonej śmietanki 36%, wsypać 2 łyżki cukru pudru.

Krok 2 - Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, ubić śmietankę – czas 1minuta prędkość 4. Uwaga! Czas ubijania śmietanki może być różny w zależności od producenta/rodzaju śmietanki i od jej temperatury. Należy obserwować stopień ubicia śmietany podczas procesu.

Krok 3 - Otworzyć pokrywę, wyjąć motylek. Dzbanek ze śmietanką odstawić. 2-3 łyżki ubitej śmietanki odłożyć do dekoracji.

Krok 4 - W naczyniu miksującym założyć nóż, wlać 200 ml mocnego naparu z kawy, włożyć 120 g kostek lodu. Zamknąć pokrywę, zamknąć zaślepkę. Zmiksować – czas 15 sekund, prędkość 10.

Krok 5 - Otworzyć pokrywę dzbanka, Kawę wlać do ubitej śmietanki. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, wymieszać – czas 20 sekund, prędkość 3.

Krok 6 - Do wysokich szklanek włożyć po 2 kulki lodów waniliowych, zalać przygotowaną kawą, udekorować ubitą śmietanką. Podawać od razu po przygotowaniu, ze słomką do wypicia kawy i łyżeczką do lodów.