

Deser kawowy

Składniki

Bitą śmietana:

330 ml śmietan kremówki 30%

2-3 łyżki cukru pudru

1 fiks do bitej śmietany

2-3 łyżeczki kawy rozpuszczalnej



Masa budyniowa:

1 budyń śmietankowy

300 ml mleka

70 g masła

2 łyżki cukru

Dodatkowo:

4 herbatniki maślane

4 czekoladki kinder

Kawa prawdziwa do posypania

Wykonanie:

Śmietanę ubijamy na sztywno. Jak śmietana zacznie gęstnieć dodajemy fiks. Cukier puder i kawę (kawę rozpuszczalną rozrabiamy z dwoma łyżkami przegotowanej wody i mieszamy do rozpuszczenia) dodajemy prawie na sam koniec ubijania, kiedy śmietana będzie już prawie sztywna. Pamiętajmy spróbować czy śmietana jest wystarczająco słodka i kawowa.

250 ml mleka gotujemy z cukrem. W reszcie mleka rozrabiamy budyń. Gdy mleko się zagotuje, wlewamy mleko z budyniem i gotujemy do zgęstnienia. Zostawiamy do wystudzenia. Ubijamy masło na gładką masę, następnie dodajemy ostudzony budyń i wszystko ubijamy na gładką masę.

Przygotowujemy do naszego deseru 4 pucharki lub szklanki. Do każdego z nich układamy na spód budyń (pamiętajmy, że trzeba go sobie rozłożyć), następnie bitą śmietanę, którą posypujemy

pokruszonymi herbatnikami. Na to nakładamy budyń i bitą śmietanę. Na koniec wkładamy do każdego deseru czekoladkę Kinder i oprószamy prawdziwą kawą.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<http://kuchniamagdy.pl>

