

Deser „Kawowa chwilka”

Deser jest na 4 pucharki/szklanki po 200 ml

Składniki na krem kawowy:

- 800 ml mleka
- 50 g cukru
- 10 g kawy rozpuszczalnej
- 2 łyżeczki cukru waniliowego
- 50 g mąki ziemniaczanej
- 100 g białej czekolady

Składniki na bitą śmietaną:

- 300 ml śmietanki kremówki 30%
- 3 łyżki cukru pudru

Dodatkowo:

- 2 plastry ananasa



Wykonanie:

Krem kawowy

Do garnka wsypujemy mąkę ziemniaczaną, cukier oraz cukier waniliowy, kawę i wszystko mieszamy. Następnie zalewamy wszystko mlekiem i mieszamy do rozpuszczenia się składników. Garnek stawiamy na gazie i podgrzewamy. Gdy mleko będzie gorące dodajemy posiekaną białą czekoladę i mieszamy, aż do zagotowania masy.

Po zagotowaniu masę ściągamy z gazu i przewalmy do czterech szklanek / pucharków o pojemności około 200 ml. Po przestudzeniu wkładamy do lodówki.

Bitą śmietana

Do miski wlewamy śmietankę kremówkę 30%, dobrze schłodzoną i ubijamy. Kiedy łopatki miksera zaczną zostawiać wyraźne ślady na śmietance dodajemy cukier puder i ubijamy na sztywno.

Bitą śmietaną przekładamy do rękawa cukierniczego, z tytką w kształcie gwiazdki i nakładamy do każdego pucharka. Jeśli ktoś nie posiada rękawa cukierniczego to bitą śmietaną może nałożyć przy pomocy łyżeczki.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

