

www.SztukaKulinarna.pl

Deser kawowy

ilość porcji **4** czas **1 godzina 30 minut** trudność **łatwe** koszt **tanie**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
1	szklanka	mleko	1 szklanka mleka
		białka	2 białka
2	łyżeczki	kawy instant (prawdziwa lub zbożowa typu inka)	2 łyżeczki kawy instant (prawdziwa lub zbożowa typu inka)
2	łyżeczki	żelatyny	2 łyżeczki żelatyny
2	łyżki	cukru pudru	

Przepis Żelatynę wymieszać z 3 - 4 łyżkami zimnej wody, pozostawić na 10 - 15 min., a następnie podgrzać do wrzenia i ostudzić. Mleko przegotować, wymieszać z kawą i cukrem, ostudzić. Wymieszać z żelatyną, przykryć, wstawić do lodówki.

Z białek ubić sztywną pianę. Gdy mleko zacznie się zestalać, wyjąć z lodówki i szybko wymieszać z pianą. Ponownie wstawić do lodówki.

Składniki

1 szklanka mleka, 2 białka, 2 łyżeczki kawy instant (prawdziwa lub zbożowa typu inka), 2 łyżki cukru pudru, 2 łyżeczki żelatyny.