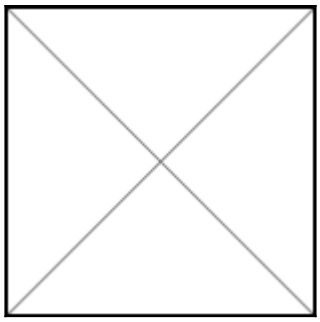

Tekst i zdjęcie: **Szpilka** - Srebrny Szef Kuchni (1816)

Krem kawowy

Można dodać więcej kawy

Składniki:

- kawa, 3 dag
- woda, 3 łyżk.
- żelatyna, 1 dag
- mleko, 1 szkl.
- białka, 2 szt.
- Śmietana 18% , 10 dag
- żółtka, 4 szt.
- cukier, 12 dag

Sposób przygotowania:

Żelatynę opłukać, namoczyć w zimnej wodzie. Zaparzyć miałko zmieloną kawę, przykryć ją szczelnie. Utrzeć żółtka z cukrem. Ubić pianę i śmietankę. Żelatynę rozpuścić, wstawić do ciepłej wody. Do żółtek wlać napar z kawy przecedzonej przez gęste sitko, dodać mleko i ucierając wlać żelatynę; powoli dalej mieszać. Gdy masa żółtkowa zgęstnieje do gęstości śmietany szybko wymieszać ją z pianą i śmietanką, wyłożyć do kompotiery, do zastudzenia.