



Tekst i zdjęcie: **rafik80** - Srebrny Szef Kuchni (2006)
Kremy o smaku kakaowym
lub kawowym

Składniki:

- kawa zbożowa, 1 łyżecz.
- kakao, 1 łyżk.
- żelatyna, 4 łyżk.
- żółtka, 1 szt.
- śmietanka, 10 dag
- mleko, 15 dag

Sposób przygotowania:

Zimnym mlekiem zalać żelatynę i pozostawić na parę minut. Następnie dodać kakao, kawę rozpuszczalną lub mocny wywar z kawy ziarnistej, zmielonej. Mleko z dodatkami zagotować, po czym ostudzić. Żółtka utrzeć z cukrem, dodać mleko i roztartą na jednolitą masę śmietankę (kremówkę). Krem wyłożyć do salaterki i schłodzić. Uwaga: Jeżeli stosujemy owoce, to należy je dodawać do ostudzonego mleka w całości lub przetarte.

