

Espresso krema u čašama



Idealan desert za sve ljubitelje kave koji je gotov za 5 minuta .

SASTOJCI :

90 ml espresso

250 g mascarpone

500 g sira za kolače (20 % masnoće)

120 g šećera

200 ml slatkog vrhnja

Čokoladna zrna kave za dekoraciju (nije obavezno)

POSTUPAK :

1 . u posudu staviti mascarpone , sir za kolače i šećer te sve dobro izmiksati ...

2 . uz stalno miksanje u tankom mlazu dodavati slatko vrhnje te sve kremasto izmiješati (pazite da ne smjesu ne umutite previše kako bi ostala kremasta) ...

3 . u kremu dodati 55 ml espresso kave te samo nakratko sjediniti s kremom ...

4 . u čašu od 100 ml staviti jednu žlicu kreme , zatim žličicom dodati samo nekoliko kapi preostale kave te opet

kremu pa kavu i tako dok ne napunite čašu do vrha ...

5 . napuniti sve čaše tim redoslijedom ...

6 . gotov desert ostaviti bar sat vremena u hladnjaku ...



Ako vam se sviđaju recepti sa mog bloga možete se besplatno preplatiti

na moj YouTube kanal ... hvala na povjerenju vaša Meri