

Crema Cappuccino la pahar



Crema Cappuccino la pahar!!

Dragii mei, deoarece am fost foarte surprinsa, si incantata peste masura ☺ , sa vad ca am primit deja felicitari de ziua mea (ziua mea va fi abia maine), am preparat rapid niste cescute „cremoase” cu cafea, special pentru voi: Crema Cappuccino la pahar!!!!!!

Va multumesc din suflet pentru gandurile bune!!!

Ne „vedem” in curand la **o felie de tort** :))

Ingrediente pentru 4 portii:

- 250 ml cafea tare
- 4 foi gelatina
- un baton vanilie (optional)
- un praf de scortisoara
- 3 galbenusuri
- 100 g zahar
- 200 ml smantana pentru frisca
- 4 fursecuri cu migdale
- cacao pentru presarat

Mod de preparare:

Se inmoaie foitele de gelatina intr-un vas cu multa apa rece, timp de cca. 10 minute.

Se cresteaza batonul de vanilie si se scoate miezul (eu nu am pus vanilie deloc, pentru ca ador gustul cafelei ☐)

Se da in fiert cafeaua cu pastaia si miezul, daca va hotarati sa le folositi, si se lasa sa mai fiarba putin la foc moale.

Galbenusurile se bat cu mixerul impreuna cu zaharul timp de 1-2 minute; se adauga apoi 6 linguri de cafea fierbinte. Aceasta compositie se inglobeaza in restul de cafea (de pe foc) si se amesteca intruna pana cand compositia devine cremoasa, adica vreo 7-8 minute. La sfarsit se adauga gelatina inmuata si bine scursa de apa si se mai lasa cateva secunde pe foc, pana cand aceasta se topeste.

Se pune crema intr-un castron plasat intr-o baie de apa rece si se lasa la racit; se amesteca din cand in cand. Se adauga scortisoara. Baia de apa rece nu e obligatorie, puteti lasa crema sa se raceasca normal.

Desertul se finalizeaza astfel: se bate frisca si se pun deoparte 4 linguri pentru decor. Restul se inglobeaza in crema. Se aseaza crema in pahare sau cesti de cafea si se da la rece cca. 2-3 ore. Se orneaza cu fursecuri, frisca si cacao.

Va puuuup!!!! ☐





...cremoasa!!!!



Sper sa o savurati impreuna cu mine, alaturi de un aromat pahar cu lichior de cafea (Kahlua, preferatul meu ☺)
...pana cand e gata tortul, caci atunci veti primi mai mult de-un paharut :)))



Aromat si delicios!!!