

Przepis na:

KREM KAWOWY

SKŁADNIKI:

- 150ml zimnej wody
- 40g kawy rozpuszczalnej
- 150g cukru w kryształkach

SPOSÓB WYKONANIA:

1. Potrzebujemy 150 ml zimnej wody, warto przed wykonaniem kremu schłodzić wodę w lodówce
2. Do miski daj cukier, kawę i zalewamy to zimną wodą z lodówki
3. Ubijaj dopóki nie osiągniesz sztywnej pianki, która zachowuje kształt
4. Piankę można przełożyć do pucharków i dowolnie ozdobić lub dodać do kawy mrożonej !

