

# Mus kawowy

**Czas wykonania:** 30 min + minimum 4 h oczekiwania **Ilość porcji:** 2

## **Składniki:**

- 2 łyżki kawy
- 100 ml śmietanki
- 100 ml mascarpone
- 2 – 5 łyżek cukru pudru
- 100 ml wody
- 1 ½ łyżeczki żelatyny

## **Dekoracja:**

- 100 ml śmietany kremówki
- 2 łyżeczki śmietan-fix
- 2 łyżki cukru pudru
- 1 łyżeczka kakao lub startej gorzkiej czekolady



## **Przygotowanie:**

Zaparzyć kawę, wystudzić i odcedzić fusy.

Żelatynę rozpuścić z ciepłą wodą, wystudzić.

Przełać chłodną kawę do żelatyny i dokładnie wymieszać.

W wysokim naczyniu zmiksować serem mascarpone z kawą.

Śmietaną kremówkę ubić z cukrem pudrem (od ilości cukru będzie zależała słodycz musu).

Dodać śmietaną do masy – delikatnie wymieszać i przełożyć do szklanek. Deser chłodzić około 4 – 6 godzin.

A przed podaniem udekorować ubitą na sztywno śmietaną z usztywniaczem, cukrem pudrem i posypać kakao.