

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 (w zależności czy chcemy żeby nasz mus był słodki czy nie)
- 100 ml wody
- 1 1/2 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.

Dodać śmietaną do masy i przełożyć do szklanek. Chłodzić około 4 – 6 godzin. A przed podaniem udekorować ubitą na sztywno śmietaną z śmietanfixem, cukrem pudrem i posypać kakao.