

Krem maślany o smaku kawy

1 TORT FI18, H14

30 MINUT

SKŁADNIKI

- 1 łyżeczka kawy rozpuszczalnej
- 50 ml śmietanki kremówki
- 500 g kremu maślanego (dowolnego)

INSTRUKCJE

1. Śmietankę podgrzać.
2. Dodać do gorącej śmietanki kawę rozpuszczalną.
3. Dobrze wymieszać do rozpuszczenia się kawy.
4. Parę łyżek kremu maślanego roztopić w miseczce. Ja podgrzewam parę sekund w kuchence mikrofalowej.
5. Rozpuszczony krem maślany wymieszać z kawową śmietanką.
6. Mieszając krem maślany wlać do niego kawową miksturę. Wymieszać aż otrzymamy gładką masę.

