

# Mus kawowy

---

2 PRZEŁOŻENIA FI18

30 MINUT

## SKŁADNIKI

- 3 żółtka
- 100 g brązowego cukru
- 125 ml mleka
- 1 łyżeczka kawy rozpuszczalnej
- 50 ml Khalua (likier kawowy) opcjonalnie
- 400 ml śmietany
- 12 g żelatyny
- 3 łyżki zimnej wody

## INSTRUKCJE

1. Żelatynę zalać 3 łyżkami zimnej wody i odstawić do napęcznienia.
2. Mleko, cukier i kawę umieścić w rondlu.
3. Podgrzać, aby cukier się rozpuścił, ale nie zagotować.
4. Żółtka rozbić.
5. Do rozbitych żółtek powoli wlewać gorący roztwór, ciągle mieszając różgą. Uważamy, aby żółtka się nie ścięły.
6. Przebrać z powrotem do rondla, dodać likier kawowy (opcjonalnie) i podgrzać na małym ogniu ciągle mieszając.
7. Dodać napęczniałą żelatynę i mieszać aż się rozpuści.
8. Roztwór odstawić do przestygnięcia. Można przyspieszyć zanurzając naczynie w zimnej wodzie.
9. Śmietanę kremówkę ubić na 3/4.
10. Mieszając śmietanę na najniższych obrotach, wlewać powoli przestudzony roztwór kawowy. Jeżeli potrzeba, wymieszać szpatułką.
11. Przebrać do rękawa cukierniczego i przełożyć blaty tortu.

