

# Żelka kawowa

Intensywna, aromatyczna i prawdziwie mocna! Idealna do tortów i monoporcji.



PORCJE

1 fi15

## SKŁADNIKI

- 200 ml mocnej kawy np. espresso
- 50 ml likieru Kahlua
- 6 g żelatyny

## INSTRUKCJE

1. Żelatynę zalewamy letnią kawą i odstawiamy aby napęczniała (około 10 minut).
2. Napęczniałą żelatynę rozpuszczamy. (Zobacz "Przydatne uwagi" na dole strony).
3. Rozpuszczoną żelatynę wlewamy do kawy wymieszanej z likierem Kahlua. Dokładnie mieszamy.
4. Wylewamy do przygotowanej formy do żelki. Odsawiamy do lodówki lub zamrażarki aby stężała.
5. Odsawiamy do lodówki lub zamrażarki aby stężała.