

Amarettinis-kávés krém

Krémes kávé különlegesség

kb. 4 adag



Könnyen elkészíthető

up to 20 Min.



Hozzávalók:

Az elkészítéshez:

- 14 db amarettini keksz
- 1 tasak Dr. Oetker Kávés-Csokoládés Krém
- 300 ml hideg tej
- 200 ml habtejszín
- 2 ek. csokoládé forgács

Az amarettini kekszeket durva darabokra törjük. A hideg tejet egy magas falú keverőedénybe öntjük. Hozzáadjuk a krémport és konyhai robotgéppel (habverő) először alacsony, majd magas fokozaton a krémállag eléréséig, kb. 2 percig keverjük. A kekszdarabokat a krémhez adjuk. A tejszínt konyhai robotgéppel (habverő) kemény habbá verjük, majd óvatosan hozzákeverjük a csokoládépehelyet. A krémet és a tejszínt desszertes poharakba rétegezve, egyenletesen elosztjuk, majd tálalásig hűtőszekrénybe helyezzük. Tálalás előtt a desszertet amarettini keksszel díszítjük, és csokoládé forgáccsal hintjük.