

Czekoladowe kubki kawy



Potrzebne narzędzia*:

- prosta forma silikonowa do mini deserków (bardzo Ci ją polecam bo jest szalenie uniwersalna), możesz również kupić formę marki Silikomart, pojemność formy to 8 x 80 ml
- mata silikonowa lub papier do pieczenia
- szpatuła lub skrobka (ewentualnie nóż)
- rękaw cukierniczy jednorazowy lub wielorazowy
- zamrażacz spożywczy w sprayu
- waga kuchenna (np. taka)
- blender
- garnki, sitko, łyżka

*dla Twojej wygody na liście narzędzi dodałam linki do produktów z których korzystam. Nie musisz już przeszukiwać internetu w ich poszukiwaniu.

Musisz kupić niezbędne akcesoria?
Użyj kuponu rabatowego "cakeitpl",
który obniży ceny w sklepie Słodka Pasja o 5 %,
a w Miniowe Formy 3D aż o 10%!



Słodka Pasja
AKADEMIA I SKLEP SŁODKICH DEKORACJI



MINIOWE FORMY 3D

Czekoladowe kubki kawy



Składniki potrzebne do przygotowania 8 deserów:

Czekoladowo-likierowy krem namelaka:

- 50 ml mleka
- 2 g żelatyny
- 50 g czekolady deserowej, posiekanej
- 25 g czekolady mlecznej, posiekanej
- 20 ml likieru Bailey's lub Queen Margot
- 80 ml śmietanki 30%

Kawowy krem namelaka:

- 125 ml mleka
- 20 g ziaren kawy (lub 10g kawy rozpuszczalnej)
- 4 g żelatyny
- 220g białej czekolady, posiekanej
- 250 ml śmietanki

Kubek czekoladowy

- 200 g czekolady deserowej

Dodatkowo:

- 100 ml śmietany 30% lub 36%

Opis przygotowania:

Czekoladowo-likierowy krem namelaka:

- Żelatynę zalej niewielką ilością wody i odstaw na kilka minut do napęcznienia.
- Mleko podgrzej niemal do wrzenia i zdejmij z palnika.
- Dodaj żelatynę i wymieszaj do rozpuszczenia.
- Dodaj czekoladę i odstaw na chwilę. Zblenduj do otrzymania jednolitej masy.
- Dodaj likier i śmietanę. Zblenduj do połączenia.
- Wstaw do lodówki na kilka godzin.

Czekoladowe kubki kawy



Kawowy krem namelaka:

1. Ziarna kawy potłucz.
2. Do mleka wsyp kawę i powoli podgrzej mleko prawie do wrzenia. Zdejmij garnek z palnika i odstaw na 15 minut.
3. Odcedź ziarna kawy.
4. Żelatynę zalej niewielką ilością wody i odstaw na kilka minut do napęcznienia.
5. Kawowe mleko podgrzej i dodaj do niego napęczniałą żelatynę. Wymieszaj.
6. Dodaj czekoladę i odstaw na chwilę. Zblenduj do otrzymania jednolitej masy.
7. Do masy czekoladowej dodaj likier i śmietanę. Zblenduj do połączenia.

Kubek czekoladowy

1. Czekoladę delikatnie rozpuść.
2. Wysmaruj nią wnętrze formy silikonowej.
3. Przy pomocy rękawa cukierniczego wyciśnij na matę silikonową wyciśnij kształty przypominające znak "?".
4. Używając zamrażacza spożywczego przytwierdź uszko do kubeczka.

Śmietankowa pianka:

1. Śmietanę ubij na 3/4 i połącz z pozostałym kremem kawowym.

Złożenie deseru

1. Kubeczki wypełnij do połowy kremem kawowym.
2. Nałóż łyżeczkę kremu czekoladowego.
3. Dopełnij kremem kawowym.
4. Na górę wyłóż śmietankową piankę.

Masz ochotę na coś nowego?

Po więcej ciekawych przepisów, tutoriali i recenzji zajrzyj na blog [Cakeit.pl](https://www.cakeit.pl).

Tutaj też nas znajdziesz:

Facebook: [Cakeit.pl](https://www.facebook.com/cakeit.pl)

Instagram: [Cakeit_pl](https://www.instagram.com/cakeit_pl)

Pinterest: [Cakeit_pl](https://www.pinterest.com/cakeit_pl)