Krem od kafe

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **5** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1.5-2 kašike**instant kafe rastvorljive u vodi
- **3-4 kašike**šecera
- **6-10 kašika**vrlo hladne vode

Priprema

Oko 100 ml vode staviti na kratko u zamrzivac da se dobro ohladi. Pripremiti dublju ciniju zato što ce emulzija prskati na pocetku mucenja. U ciniju sipati kafu i šecer, promešati, a zatim dodati 6 kašika ohladjene vode i razmutiti. Možemo nastaviti mucenje rukom, ali ce mikserom trajati samo 3 minuta i brzo ce se povecati zapremina krema, kao kad mutimo šlag iz kesice. Ako nam se ucinilo da je krem previše gust, dodati još malo ohladjene vode, sipajuci kašiku po kašiku. Razlika izmedju ovog krema i šlaga iz kesice, koji sam vec pomenula, je u stabilnosti, naime, krem od kafe nije stabilan i ne može dugo da ostane cvrst. Možemo ga "domutiti" nakon par minuta, ako nismo zadovoljni njegovom cvrstinom. Krem možemo servirati kao samostalnu poslasticu, ili preko hladnog ili toplog mleka, kao i preko hladne ili tople vode. Ukoliko serviramo hladan nes, možemo dodati i kockice leda.

Navedene mere su za 2-4 porcije krema. Instant kafa koju sam koristila je srednje pecena. Ovim kremom se ne mogu filovati torte i kolaci zato što nije stabilan i relativno brzo mu opada volumen. Iz istog razloga nije poželjno da dugo stoji pre serviranja. Mere se mogu udvostruciti.

Savet

Veoma ukusna kafena poslastica, ili nes kafa kod koje je obrnut redosled pripreme, pa se kafa dodaje povrh mleka u vidu penastog krema. Da bismo je napravili potrebna su nam samo tri sastojka - instant kafa, šeer, voda i tri minuta muenja.