



Мока Семифредо

Фичо ќе подготви леден десерт со вкус на кафе, но и сервиран во облик на кафе. Идеална комбинација, кафе и десерт во едно!



Вид на оброк: **Десерт**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **2 лица**

Време на подготовка: **30-60 минути**

Состојки:

- 2 јајца
- 3 лажици шеќер
- 2 лажици инстант кафе
- една доза ликер од кафе
- 1 лажица какао
- малку сол
- 1/4 шолја слатка павлака

Чекор 1

Во сад за матење ставете ги јајцата, шеќерот и кафето.

Додадете го ликерот, какаото и малку сол.

Мешајте со жица сè додека смесата не се изедначи.

Чекор 2

Смесата ставете ја во сад на оган на средна температура и мешајте додека не добиете крем.

Не смеете да ја оставите смесата без мешање. Откако ќе добиете крем, оставете ја смесата комплетно да се олади.

Чекор 3

Во сад ставете 1/4 шолја слатка павлака и матете додека не добиете цврст крем.

Чекор 4

Мока смесата додадете ја во изматената слатка павлака и мешајте со шпатула додека не се соединат.

Чекор 5

Сипете ја смесата во садовите за послужување и ставете ја во замрзнувач до посакуваната цврстина.



Чекор 6

Пред сервирање изматете малку крем павлака за декорација, но не ја матете цврсто за да наликува на пена од кафе, и сервирајте!

Совет

Ако имате ликер во кафе, може да додадете 1 доза пред спојување на двата крема, за поинтензивен мока вкус.

Користени производи:



Делициа Вок 20см.



Статичен миксер

delimano®

Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk