

SEMI-FRIO DE CAFÉ

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 12 FATIAS

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 15 MINUTOS + 12 HORAS

400 ml de café muito forte e quente
800 ml de natas para bater de qualidade
2 latas de leite condensado com 397g cada
14 folhas de gelatina
Grãos de café para decorar q.b.

PREPARAÇÃO

1. Coloque as folhas de gelatina a demolhar em água fria durante 5 minutos.
Passado os 5 minutos, junte as folhas de gelatina bem escorridas ao café quente e mexa.
2. Bata as natas até ficarem fofas e volumosas.
3. Junte o leite condensado e bata.
Junte o café e bata tudo até ficar bem misturado.
4. Coloque o creme numa forma previamente molhada com água fria.
Leve ao frigorífico durante 12 horas até ficar solidificada.
5. Na hora de servir, passe com uma faca à volta da sobremesa.
Mergulhe a forma durante alguns segundos em água quente.
Desenforme.
6. Decore o semi-frio com grãos de café.

Custo: 4.00 € ; Custo por fatia: 0.33 €

<http://www.saborintenso.com/f23/semi-frio-cafe-7857/>

www.saborintenso.com