fundacja pomocy psychologicznej

Przepis był dla Ciebie pomocny?

Podziękuj i przekaż darowiznę na naszą fundację!
Pomóż nam wspierać osoby w kryzysie psychicznym.

FundacjaPsychologiczna.pl

Galaretka kawowa bez cukru - przepis

Mocna kawa tworzy ciemną galaretkę. Śmietankę dolewamy dopiero przed podaniem, bez ubijania.

Czas przygotowania: 5 min

Czas całkowity: 2 godz. 5 min

Porcje: 2 porcje

Składniki

Galaretka

- 300 ml kawy
- 30 g erytrytolu
- 3 g żelatyny w listkach
- zimna woda do namoczenia żelatyny

Podanie

- 40 ml śmietanki
- mielona kawa do posypania, opcjonalnie

Przygotowanie krok po kroku

Przygotowanie

1. Namocz listki żelatyny w zimnej wodzie, aż zmiękną.
2. Zaparz nieco mocniejszą kawę przelewową albo dłuższe espresso. W gorącej kawie rozpuść erytrytol i namoczoną żelatynę.
3. Rozlej do szklanek; chłodź co najmniej 2 godziny, aż galaretka się zetnie.
4. Dolej śmietankę. Opcjonalnie posyp mieloną kawą; po dodaniu śmietanki podaj od razu.

Uwagi

Uwaga: Samą galaretkę przechowuj w lodówce 2-3 dni.

Źródło przepisu: https://chiccafood.com/low-carb-coffee-jelly/