Kaffefromasj



Ingredienser

♥ 3 egg
♥ 100 g sukker
♥ 5 plater gelatin
♥ 1 dl kokende vann
♥ 2 ss kaffepulver
♥ 4 dl kremfløte

Pynt:
♥ mokkabønner (se tips)

Servering:
♥ 3 dl kremfløte
♥ 1 ss melis

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til tykk og luftig eggedosis.

Bløtlegg gelatinplatene i kaldt vann i 5 minutter.

Bland kokende vann og kaffepulver og rør så kaffepulveret løser seg opp helt. Det skal bli en sterk kaffeekstrakt. Klem vannet ut av gelatinplatene og løs de myke gelatinplatene opp i den varme kaffen.

Hell den varme kaffeblandingen i en tynn stråle i eggedosisen mens du rører forsiktig.

Pisk kremfløten til luftig krem. Vend kremen inn i fromasjblandingen. Rør godt med en ballongvisp så du får en luftig blanding og alle hvite kremklumper fjernes.

Hell fromasjen i en serveringsbolle eller direkte i dessertskåler.

Sett kaffefromasjen i kjøleskapet i minst 4 timer eller over natten, slik at den stivner.

Pynt den stivnede kaffeformasjen med mokkabønner.

Server kaffefromasjen med pisket krem som er smaksatt med litt melis.

Tips

♥ For å unngå gelatintråder i fromasjen, er det viktig at du blander den varme kaffe-/gelatinblandingen i eggedosisen. Først etterpå pisker du kremfløten til krem og vender inn i fromasjblandingen.

♥ Jeg bruker frysetørket kaffepulver. Bruk gjerne koffeinfritt kaffepulver hvis du ønsker en koffeinfri kaffefromasj.

♥ Jeg har pyntet med mokkabønner, men det går like fint å drysse over litt fint hakket kokesjokolade i stedet.

♥ Det går veldig fint å lage kaffefromasjen dagen før servering. La den stå kaldt frem til servering.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/kaffefromasj