

Deser kawowy LUX

Przepis dodany przez użytkownika anka-22

Gdy deser przygotowujemy dla dorosłych , można na nasączone kawą biszkopeciki wlać łyżkę likieru kawowego lub brandy.

Czas przygotowania: 25 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: średnio trudne

Koszt: 15 PLN

Potrzebne składniki:

- biszkopty okrągłe - 12 szt.
- kawa rozpuszczalna dobrego gatunku - 2 łyżeczka(i)
- cukier - 1 łyżka(i)
- wiśnie drylowane - 5 łyżka(i)
- bita śmietana -
- tarta gorzka czekolada -

Etapy przyrządzania:

1. Kawę zalewamy wódką(1/2 szklanki) dodajemy cukier mieszamy. Na spodzie szerokich pucharków układamy po 3 małe okrągłe biszkopty, zalewamy 2 łyżki kawy przykrywamy, odstawimy w chłodne miejsce aż ciasteczka pochłoną kawę. Przed podaniem rozkładamy w pucharkach przygotowane wiśnie , deser przybieramy bitą śmietaną wisienką, i opruszamy tartą czekoladą.

