

Crème de Café Fouetté sur Café Chaud Sucré

Nombre de personnes: 3

Temps de préparation: 25 min

Ingrédients:

- CAFÉ SOLUBLE	3 c à café
- SUCRE SEMOULE	3 c à café
- EAU	3 c à café
- SIROP DE CANNE	3 c à soupe
- CAFE FORT	3
- CACAO AMER EN POUDRE	en déco

Recette:

- Dans le bol d'un robot culinaire avec fouet, placez le café soluble, le sucre et l'eau.
- Fouettez pendant 7-8 minutes de façon énergique et continue (position 6).
- Terminez 1 minute sur position maximum pour aérer la crème.
- Dans des grands verres, ajoutez 1 c à soupe de sirop de Canne par verre puis versez du café fort.
- Surmontez le tout avec la crème de café.
- Saupoudrez de cacao.
- Servez sans attendre.



Remarque:

A partir de DE-568