

## *Crème de Cappuccino sur Café Glacé Sucré*

**Nombre de personnes: 2**

**Temps de préparation: 15 minutes**

### **Ingrédients:**

- CAFE FORT	2x 10cl
- SIROP D'ORGEAT	2 c à soupe
- GLAÇON(S)	2x 2 gros
- CAPPUCCINO	2 c à soupe (poudre)
- CAFÉ SOLUBLE	1 c à soupe
- SUCRE SEMOULE	3 c à soupe
- EAU	2 c à soupe
- SUCRE IMPALPABLE	1/2 c à café



### **Recette:**

- Prévoyez 2 heures avant de réaliser 2 cafés fort. Placez au frigo.
- Dans le bol d'un robot culinaire avec fouet, placez le café soluble, le cappuccino, 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.
- Versez dans le café dans les verres puis ajoutez le sirop d'orgeat et les glaçons. Mélangez.
- Surmontez le tout avec la crème de cappuccino.
- Saupoudrez de sucre impalpable.
- Servez sans attendre.

### **Remarque:**

Temps de refroidissement: 2h