

# Crema al caffè

**Temps de préparation**
< 30 min

**Difficulté**
Facile

# Ingrédients

2 cuillerées à thé  de cassonade
60 ml de café noir
300 ml de crème fouettée
2 cuillères à soupe de copeaux de chocolat
1 cuillère à soupe de cacao en poudre

# Méthode de préparation

1. **Mélangez le sucre dans le café chaud, puis laissez refroidir complètement au réfrigérateur.**
2. **Fouettez la crème jusqu'à une texture légèrement mousseuse. Versez ensuite le café refroidi en filet, tout en continuant à mixer.**
3. **Répartissez la crème dans quatre verrines et placez-les au réfrigérateur pendant 1 heure.**
4. **Avant de servir, terminez avec les copeaux de chocolat et, éventuellement, le cacao en poudre.**