



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.