



Mocca korunka

kávová delikatesa

asi 4 poháre



stredná obťažnosť

do 30 minút



Prísady::

Prísady:

- 1 balíček Crème Olé aróma čokoláda Dr. Oetker
- 300 ml mlieko
- 1 PL instantná káva (napr. Nescaffé)
- 1 PL voda horúca
- 250 ml smotana na šľahanie (33%)
- 1 balíček Vanilínový cukor Dr. Oetker
- 1 balíček Smeta-fix Dr. Oetker
- 1 balíček Poleva tmavá Dr. Oetker
- orechy vlašské nahrubo nasekané

- 1 Do vyššej nádoby nalejeme mlieko a vysypeme do neho Crème Olé. Pripravíme podľa návodu na obale. Šľaháme ručne metličkou alebo elektrickým šľahačom asi 3 minúty do zhutnutia. Krém rozdelíme do sklenených pohárov.
- 2 **Mocca šľahačka:**
Instantnú kávu zalejeme v hrnčeku 1 PL horúcej vody a necháme vychladnúť. Smotanu vyšľaháme s vanilínovým cukrom, Smeta-fixom a vychladenou kávou. Šľahačkou naplníme cukrárske vrečko na zdobenie s hviezdicovitým výrezom a bohato ozdobíme krém v pohároch.
- 3 Dozdobíme polevou rozohriatou podľa návodu na obale a posypeme nahrubo nasekanými orechami.

