

Желе из сливок и кофе



На 100 грамм:
Калорийность: **127,78 ккал.**
Белки: **2,58 г.**
Жиры: **11,91 г.**
Углеводы: **2,2 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/zhele-iz-slivok-i-kofe/>

Ингредиенты:

- 1,5 стакана сливок
- 1 стакан питьевой воды
- 1 ст.л. с горкой заварного кофе
- 6 ч.л. сахзама
- пакетик желатина
- небольшая горсть орехов

Приготовление:

Сливки поставьте на огонь.

Добавьте сахзам и доведите до кипения. Выключите и дайте немного подостыть.

Положите 1 ст.л. желатина и размешайте, чтоб не было комков.

Перелейте сливки в формочки через сито, чтоб не попали в десерт нерастворившиеся комочки желатина.

Отправьте десерт в холодильник.

Тем временем заварите кофе.

В кастрюлю с водой положите кофе, сахзам и дайте закипеть.

Затем снимите кастрюлю с огня и дайте кофе немного остыть. После чего добавьте желатин и вмешайте его.

Процедите кофе в стакан через 4 слоя марли. Марлю можно прижать резинкой для денег.

Перелейте кофе по формочкам и отправьте в холодильник застывать.

Когда желе застынет, присыпьте сверху дроблеными орешками и подавайте.