

Domácí kávový puding

Časová náročnost: 15 minut

Seznam přísad

1 a 1/2 hrnku	silná káva
1/2 hrnku	mléko
1 lžíce	cukr krupice
1 lžíce	želatina v prášku
	šlehačka



Postup přípravy

Kávu vlijeme do hrnce se silnějším dnem, přilijeme také mléko a na mírném plamenu přivedeme k varu. Osladíme cukrem, pokud preferujeme sladší chuť, cukr ještě přidáme. Odstavíme z plotny a přimícháme želatinu. Směs rovnoměrně rozlijeme do tří připravených skleniček a nechám několik hodin důkladně vychladit. Díky želatině nám káva ztuhne, ovšem zachová si svou intenzivní a lahodnou chuť. Navrch doporučujeme ušlehat šlehačku a posypat špetkou skořice či trochou hořké nastrouhané čokolády.