



# Coffee Jelly

Ανάλαφρο κι εύκολο επιδόρπιο καφέ από την Ιαπωνία

## Συστατικά

15 γραμμάρια ζελατίνη

3 κουταλιές της σούπας νερό

60 γραμμάρια ζάχαρη

480 ml ζεστό, δυνατό καφέ φίλτρου

100 ml κρέμα γάλακτος και 60 γραμμάρια ζάχαρη

## Ιστορικό

Πατώντας σε μια συνταγή του 19<sup>ου</sup> αιώνα, οι Ιάπωνες επανεφήυραν ένα επιδόρπιο με γεύση καφέ που ταίριαξε απόλυτα στην Ιαπωνική γαστρονομική λιτότητα και κομψότητα.

Η ευκολία στην παρασκευή, η δυνατή του γεύση και η κομψή του εμφάνιση το καθιστά το ιδανικό κλείσιμο για οποιοδήποτε δείπνο, καθώς είναι σίγουρο πως θα κλέψει εύκολα τις εντυπώσεις.

Διαβάστε περισσότερα στο coffees.gr: <https://www.coffees.gr/coffee-jelly-recipe/>

## Εκτέλεση

### Βήμα 1

Σε ένα μπολ, μουλιάζουμε καλά τη ζελατίνη με τις τρεις κουταλιές της σούπας νερό

### Βήμα 2

Προσθέτουμε τη ζάχαρη και τον καφέ και ανακατεύουμε, προκειμένου να διαλυθεί εντελώς η ζελατίνη. Αφήνουμε να έρθει σε θερμοκρασία δωματίου.

### Βήμα 3

Ρίχνουμε το μείγμα σε ένα ρηχό, επίπεδο ταψί και παγώνουμε στην κατάψυξη για 4-5 ώρες. Κόβουμε σε κύβους το ζελέ και μοιράζουμε σε μπωλ.

### Βήμα 4

Χτυπάμε την κρέμα γάλακτος με τη ζάχαρη και σερβίρουμε περιχύνοντας τους κύβους ζελέ