# "Кофейный миг"

Что нужно:

- кофе (молотый) - 2 ст. л.;
- сливки - 300 г;
- молоко - 1 стакан;
- яйца - 2 шт;
- сахар - 1 стакан;
- желатин - 1 пакетик.

Время приготовления: 45 мин.

## Описание

## Приготовление

1. Взбиваем яйца, сахар, кофе и вливаем в кипящее молоко, всё перемешиваем;
2. Затем добавляем желатин (предварительно замоченный в 4 ст. л. холодной воды) и варим всё 4 минуты;
3. Полученную массу убираем с плиты и оставляем остывать 20 минут;
4. Взбиваем сливки и вводим их тонкой струёй в нашу молочно-кофейную смесь, снова перемешиваем;
5. Раскладываем по креманкам и убираем в холодильник на 1 час.