

# Crema al caffè

circa 4 porzioni



medio

🕒 Fino a 20 Min.

**Ingredienti:****Crema:**

6 fogli di Gelatina in fogli Dr. Oetker  
5 dl di latte  
2 c. da tavola di caffè istantaneo  
1 bustina di Zucchero vanillinato Dr. Oetker  
75 g di zucchero  
1.5 dl di panna  
1 pacchetto di Croccante alle nocciole Dr. Oetker

**Decorazione:**

25 g di cioccolato bianco

**1 Crema:**

Per la crema, ammolare la gelatina in acqua fredda. Portare a ebollizione il latte, togliere dal fuoco e incorporare i fogli di gelatina. Rimestare per sciogliere bene la gelatina. Mescolare il caffè istantaneo con lo zucchero vanillinato e lo zucchero, incorporare al latte caldo.

Lasciare raffreddare e mettere **al fresco per ca. 30 minuti.**

Montare la panna e incorporarla al composto con le croccante.

Distribuire la crema in 4 coppe da dessert e mettere **al fresco per almeno 3 ore.**

**2 Decorazione:**

Raschiare trucioli di cioccolato bianco con un pelapatate e decorare il dolce.

**Consiglio**

- Sostituire i fogli di gelatina con 2 buste di gelatina express Dr. Oetker.