



Десерт

# Café brillant



## Бісквіт:

Цукор – 70 г  
Білок – 75 г  
Жовток – 70 г  
Борошно – 30 г  
Шоколад молочний – 15 г  
Вершкове масло – 12 г  
Какао-порошок – 10 г

Збити білок з цукром до стійких піків.  
Відтак додати жовток і сухі інгредієнти. Розмішати.  
Розтопити вершкове масло з шоколадом.  
Додати розтоплені інгредієнти у збиту масу.  
Розмішати й викласти у кільце 20 x 20 см.

Випікати за температури 160 °C близько  
12-15 хвилин до готовності.

## Карамельна кава:

Цукор – 40 г  
Вода – 20 г  
Кава у зернах L`OR – 30 г

Трохи роздрібнити каву у кавомолці або качалкою. Цукор і воду змішати у каструлі, довести до кипіння, додати каву й розмішувати до утворення цукрової скоринки навколо подрібненої кави. Зняти з вогню, остудити.

Молоко – 40 г  
Зварена кава L`OR капсули – 40 г  
Темний шоколад – 90 г  
Вершки збиті – 150 г

Нагріти молоко та каву, вилити на шоколад і розмішати. Додати збиті вершки.

## Склянка L`OR:

Розтопити ізомальт у каструлі, вилити у силіконову форму й остудити протягом 2-х годин.  
Дістати з форми.

Зібрати тістечко: на дно склянки викласти шматочки бісквіта, посипати карамельною кавою, вилити зверху шоколадний мус.  
Поставити у холодильник на 15 хвилин, щоб мус стабілізувався.  
Додати тонкий шар збитих вершків.