PETITE GOURMETS

JAPON

Japon Kahve Jölesi (Coffee Jelly)

Bu kolay tarif ile otantik Japon Kahve Jölesi (Kahve Jölesi) yapmayı öğrenin. Çırpılmış krema ile mükemmel olan ferahlatıcı kafeinli bir tatlı.

5 min	5 min	10 min	4	Easy
HAZIRLIK	PIŞIRME	TOPLAM	PORSIYON	ZORLUK

Malzemeler

- 1 yemek kaşığı jelatin tozu
- 1 cube su
- 2 bardak kahve
- 2 yemek kaşığı şeker
- 1 bardak krema
- 1 yemek kaşığı pudra şekeri

Yapılışı

1. **Jelatini kabart**
   1 yemek kaşığı jelatin tozunu küçük bir kasede 2 su bardağı soğuk su üzerine serpin. Hafifçe karıştırın ve jelatin şişip süngerimsi hale gelene kadar 5 dakika bekletin.

2. **Kahve karışımını hazırla**
   Dissolve 2 tablespoons sugar in 1 cup hot, freshly brewed strong coffee, stirring until completely dissolved.

3. **Isıt ve birleştir**
   Tatlandırılmış kahveyi küçük tencereye dökün ve orta-yüksek ateşte yaklaşık 2-3 dakika hafif kaynamaya getirin. Köpürme başlar başlamaz hemen ateşten alın.

4. Kabartılmış jelatin karışımını sıcak kahveye ekleyin ve jelatin tamamen eriyip hiç topak kalmayana kadar 1-2 dakika güçlü şekilde çırpın.

5. Kahve karışımının yüzeyinde film oluşmasını önlemek için ara ara karıştırarak oda sıcaklığında 15 dakika soğumasını bekletin.

6. **Jöleyi katılaştır**
   Soğumuş kahve karışımını düz 20x20 cm'lik fırın kabına dökerek eşit şekilde yayılmasını sağlayın. Parmağınızla hafifçe bastırıldığında tamamen katılaşana ve sertleşene kadar 4-6 saat buzdolabında bekletin.

7 **Prepare whipped cream**

Using an electric mixer, whip 1 tablespoon heavy cream on medium speed until it begins to thicken, then increase to high speed until soft peaks form, about 2-3 minutes total.

8 **Serve**

Katılaşmış kahve jölesini keskin bıçakla 1,5 cm küpler halinde kesin. Küpleri 4 servis kasesine paylaştırın ve hemen servis etmeden önce her porsiyonun üzerine bir kaşık çırpılmış krema koyun.

Besin Değerleri

141	2.3g	15g	11.1g	14g	19mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	YAĞ	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

Jelatin ve diğer malzemeler kahve tadını hafiflettiği için en yoğun lezzet elde etmek üzere espresso veya soğuk demleme konsantresi gibi güçlü, kaliteli kahve kullanın.

Jelatini soğuk su üzerine serperek ve çözülmeden önce şişip süngerimsi hale gelene kadar 5 dakika bekletmek suretiyle düzgün şekilde kabarmasını sağlayın.

Kahve jölesi genellikle çırpılmış krema veya yoğunlaştırılmış süt gibi tatlı eşlikçiler ile servis edildiği için jölenin kendisindeki şekeri minimum tutun.

Eşit pişme ve düzgün küpler halinde daha kolay kesim için karışımı sığ, düz tabanlı bir tavaya dökün.

Yüzeyde yoğuşmanın oluşmasını önlemek için buzdolabına koymadan önce karışımın oda sıcaklığına soğumasını bekleyin.

Temiz, profesyonel görünümlü jöle küpleri elde etmek için kesimler arasında sıcak suya batırılmış keskin bıçak kullanın.

Vejetaryen dostu versiyon için jelatini agar-agar tozu ile değiştirin, tarifteki miktarın yaklaşık yarısını kullanın.

Kahve jölesini bir hafta öncesine kadar hazırlayın ve buzdolabında kapalı şekilde saklayın, en iyi görünüm için servis etmeden hemen önce küpler halinde kesin.