



## FIKU-MIKU BĘĆ!



### SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 50 g podłużnych biszkoptów
- × 50 g ciasteczek amaretti + 4 ciasteczka
- × 30 ml śmietanki 36%
- × 150 g mascarpone
- × 2 czubate łyżeczki cukru pudru
- × 50 ml mocnej kawy FIKA FLAVOUR
- × kiwi, maliny, miechunka
- × 1 łyżeczka płatków gorzkiej czekolady
- × 1 karmelizowany orzech włoski
- × listki mięty

### PRZYGOTOWANIE:

1. Biszkopty i ciasteczka wrzucamy do rozdrabniacza, drobno blendujemy, a następnie dodajemy 20 ml kawy. Całość miksujemy aż uzyskamy masę o konsystencji mokrego piasku, po czym wypełniamy nim obręcz kulinarną, dociskamy popychaczem i wkładamy na minimum 15 minut do lodówki.
2. Kremówkę miksujemy, pod koniec ubijania dodajemy cukier puder oraz mascarpone i mieszamy jeszcze chwilę, aż otrzymamy sztywny krem. Na koniec wlewamy 30 ml kawy i szybciotko miksujemy do połączenia składników. Całość wstawiamy do lodówki na minimum 60 minut.
3. Tuż przed podaniem do obręczy z ciasteczkowym spodem wkładamy 1/2 ilości kremu, następnie układamy 4 ciasteczka, pozostały krem, a całość delikatnie dociskamy wyciągając jednocześnie obręcz. Na wierzchu układamy maliny, miechunkę, kiwi oraz orzech włoski. Całość posypujemy płatkami czekolady oraz listkami mięty. Sałatkę podajemy ze świeżo zaparzoną kawą espresso.