
223. "Kawowy krem balsamiczny z karobem" / "Coffee balsamic cream with carob"

Wystarczą tylko 3 składniki, by przygotować przepyszny, intensywny, o bardzo uniwersalnym zastosowaniu kawowy krem balsamiczny z [karobem](#). Angielskie napisy do odcinka przygotowała dla nas [Translalab](#).

Three ingredients are enough to make a delicious, intense and very universal balsamic cream with carob. Do try it!

Use the Polish version or the English one which [Translalab](#) has prepared for you.

Czas przygotowania: 30 min.

Ilość: 100 ml

Składniki / Ingredients:

- 60 ml mocnego espresso / strong espresso
- 60 ml octu balsamicznego / balsamic vinegar
- 2-3 łyżki melasy z karobu / tablespoons carob molasses

Sposób przygotowania:

Przygotowujemy intensywne espresso, wlewamy je do rondelka, dodajemy ocet balsamiczny i melasę ze strąków drzewa świętojańskiego czyli karobu. Redukujemy przez 20 - 30 minut na małym ogniu, gdy płyn zacznie mieć konsystencję syropu, zdejmujemy z palnika i przelewamy do docelowego słoiczka, pamiętając, że po ostygnięciu odrobinę zgęstnieje, więc nie redukujemy zbyt długo. Taki krem idealnie nadaje się do doprawiania sałatek, także owocowych, zup, sosów, różnych dań, a także deserów. Smacznego i na zdrowie!

Make a strong espresso and pour it into a saucepan. Add balsamic vinegar and St. John's tree pods' molasses. Reduce it for 20-30 minutes on a low heat. When the liquid becomes syrup-like, take it off the ring and pour it into the jar in which you mean to keep it. Remember that it will thicken a little after it cools, so do not reduce it too much. Such cream is perfect for seasoning salads, including the fruit ones, soups and sauces as well as all sorts of dishes and desserts. Enjoy it! It's good for you!

When you have no time to cook, visit our shop for other dishes: <https://ateliersmaku.pl/sklep/>