

Mousse de café

Ingredientes:

Café preparado

½ taza de te

Café instantáneo

½ cucharada

Huevos

2 unidades.

Azúcar

75 gr.

Fécula de de maíz

½ cucharada

Leche

½ Taza de te

Almendras tostadas

2 cucharadas

Crema de Leche

100 cc

Procedimiento:

Poner las yemas y el azúcar en el TartaExpress y batir la mezcla hasta que blanquee.

Phoca PDF

Incorporar después la fécula de maíz, el café preparado, el café soluble y la leche caliente. Remover muy bien toda la mezcla y llevar al microondas a máxima potencia, durante dos minutos removiendo cada treinta segundos.
Una vez pasado este tiempo sacarlo del microondas y dejarlo enfriar.
Batir las claras a punto de nieve. Mezclarlas con la crema montada y con la mezcla anterior ya fría. Servir la mousse en 2 copas y adornar con un poco de caramelo líquido y con las almendras tostadas y picadas.





Phoca PDF