# Mousse de Philimilka

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

**Creador:** Irene Delafú

**Tiempo:** 15 minutos
**Dificultad:** Fácil
**Tipo de plato:** Postre
**Tipo de cocina:** Normal
**Otros:** Cocina Creativa
**Coste:** Económico

## Descripción:

## Ingredientes para 4 personas :

- 150 g. de Queso crema con chocolate Philadelphia
- 100 g. de Nata 35% MG
- 4 Galletas
- 1 hoja de Gelatina neutra
- 1 tacita de Café fuerte
- 1 cucharada de Cacao en polvo

## Preparación:

## *Paso 1*

***Ponemos en un vaso con agua fría la hoja de gelatina y la sumergimos bien, ahí se queda. (15 minutos) En un bol echamos el queso y lo batimos con unas varillas. Por otro lado (lo nuestros es manchar, asumámoslo) montamos la nata. Escurrimos bien la hoja de gelatina y la derretimos cinco segundos al microondas. (¡SÁCALA YAAAAAA!) Añadimos esto al queso, removemos bien y le añadimos suavemente y con mucha dulzura y amor la nata montada, hasta formar una crema. Colocamos en el fondo de cada vasito una galleta empapada en café o leche y rellenamos con la mousse. Dejamos en el frigo unas seis horas, o mejor toda la noche. Servimos bien fría espolvoreada con cacao en polvo.***