Mousse de café

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 Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 3 yemas de huevo
- 4 cucharadas de agua
- 175 ml de nata líquida
- 3 cucharadas de azúcar
- 1 cucharada de café soluble
- Cacao en polvo

Preparación:

Paso 1

Pon el azúcar y el agua a fuego en una cazuela. Añade el café soluble, remueve y deja que se disuelva el azúcar y el café. Deja que hierva 3 minutos. Bate las yemas con una batidora eléctrica de varillas y vete añádeles el jarabe anterior, sin dejar de batir hasta que la mezcla se temple y esté esponjosa. Por otro lado, monta la nata bien fría con la ayuda de unas varillas. Mezcla las yemas y la nata, vierte en 4 tarritos individuales e introdúcelos al frigorífico. Decora con cacao en polvo.