

MOUSSE DE CAFÉ Y CHOCOLATE

🕒 30 min

👩‍🍳 Fácil



MATERIALES

Un Horno

Una Licuadora O Una Batidora

CAFÉS

NESPRESSO

RECOMENDADOS



INGREDIENTES

Una Cápsula De Grand Cru *Ristretto*

70 G De Chocolate (70% De Cacao)

70 G De Chocolate Negro Clásico

70 G De Chocolate Blanco

100 G De Mantequilla

90 G De Azúcar

Seis Huevos

Una Pizca De Sal

INSPIRACIONES



CÓMO PREPARAR ESTA RECETA

- Divida la mantequilla en tres partes iguales
- Ponga cada una en un bol
- Prepare el Grand Cru en una taza Ristretto (25 ml)
- Vierta el café en el primer bol, añada trozos de chocolate negro en el segundo y trozos de los otros chocolates en el último
- Derrita cada mezcla por separado
- Rompa los huevos y separe las yemas de las claras
- Mezcle las yemas con el azúcar hasta obtener una textura transparente y con consistencia de *mousse*
- Bata las claras a punto de nieve
- Reparta la mezcla con las yemas de huevo en partes iguales entre los tres boles y bata todas las mezclas
- Haga lo mismo con las claras de huevo
- Remueva todas las mezclas.
- Para ofrecer una experiencia exquisita sirva un poco de *mousse* de café, otro poco de *mousse* de chocolate negro y otro poco de *mousse* de chocolate más suave
- Si lo desea, puede añadir una frambuesa sobre cada ración para darle un toque sorprendente
- Acompañe la *mousse* con un Grand Cru *Ristretto*