

OUR RECIPES

MOUSSE DE CREMA DE ORUJO (CECILIA DEL CAMPO)



INGREDIENTS:

200ml de nata para montar 50g de azúcar 2 cucharadas de postre de café soluble 1 cucharada sopera de cema de orujo Chocolate para decorar

PRFPARATION:

1º semimontamos la nata con el azúcar. El punto perfecto es cuando no queda parte líquida, y se queda la forma de la barilla al pasarla por la mezcla.

2º añadimos el café y mezclamos con una lengua.

3º por último, añadimos poco a poco la crema de orujo y terminamos de mezclar correctamente.

Primero, semimontamos la nata con el azúcar. El punto perfecto es cuando no queda parte líquida y se queda la forma de la barilla al pasarla por la mezcla.

Segundo, añadimos el café y mezclamos con una lengua para no romper la esponjosidad.

Por último, añadimos poco a poco la crema de orujo y terminamos de mezclar correctamente. Lo metemos a enfríar durante, al menos, unas tres o cuatro horas.

Cuando salga de la envera, en un vasito ponemos un par de cucharadas del mousse y decoramos con un poco de chocolate rallado por encima.