



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

PREPARATION:

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 enfriar durante, al menos, unas tres o cuatro horas.

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