



Mousse di caffè con
caramello e cucchiaini di
brisée

Ingredienti

- 1 cucchiaio Maizena
- 1 dl Panna fresca
- 1 dl Latte
- 4 Uova
- 2 tazzine Caffè
- 25 g Gelatina
- 1 confezione Pasta Brisée
- 150 g Zucchero

Preparazione

1. Scaldare il latte con il caffè. Montare 4 tuorli con 100g di zucchero e la maizena fino a ottenere una crema leggera e mescolatela con il composto di caffè; lavorate il tutto con la frusta, quindi cuocete a fiamma bassa per pochi minuti, evitando che il composto prenda il bollore. Ponete la gelatina ad ammollare in acqua fredda, strizzatela e stemperatela nella crema al caffè. Montate la panna e incorporatela alla crema; versate la mousse in bicchierini e poneteli in frigorifero per almeno 3 ore. Preparate il caramello facendo scaldare in un pentolino 50g di zucchero e un cucchiaino di acqua, una volta che avrà preso il tipico colore dorato versatelo in una teglia coperta con carta forno leggermente unta e lasciatelo raffreddare. Nel frattempo srotolate la pasta brisée e, aiutandovi con dei cucchiaini piccolissimi, sovrapposti a due a due, tenendo la pasta in mezzo, realizzate il calco sulla brisée. Rimuovete i cucchiaini veri e cuocete poi quelli di pasta in forno già caldo per 10-12 minuti a 200 °C. Fateli raffreddare e serviteli con i bicchierini di mousse, decorati con schegge di caramello.

Informazioni nutrizionali

carboidrati

Energia

grassi

Fibra

Proteine

Grassi saturi

Sodio

zuccheri

🕒 42

👥 4 4 persone