



Mousse di caffè con caramello e cucchiaini di brisée

Dolci

🕒 42m

👥 4



Ingredienti

- 1 Cucchiaino da Tavola 1 cucchiaino Maizena
- 1 Decilitro 1 dl Panna fresca
- 1 Decilitro 1 dl Latte
- 4 in 4 Uova
- 2 Once Liquida 2 tazzine Caffè
- 25 g 25 g Gelatina
- 1 Confezione 1 confezione Pasta Brisée
- 150 g 150 g Zucchero

Informazioni nutrizionali

Numero di porzioni

Preparazione

PASSAGGI 1 Scaldate il latte con il caffè. Montate 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 ammolare 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.