

MOUSSE al CAFFÈ'

Ingredienti:

25 gr di amido di mais
500 ml di latte
3 cucchiaini di caffè' solubile
2 uova intere
150 gr di zucchero
200 ml di panna da montare

1) Versiamo un po di latte in una ciotola con l'amido di mais.

2) Mettiamo il resto del latte in un pentolino sul fuoco.

3) facciamo sciogliere l'amido di mais.

4) scaldiamo il latte ed aggiungiamo i 3 cucchiaini di caffè' solubile e mescoliamo per amalgamare il tutto.

5) In una bolla rompiamo le 2 uova intere ed aggiungiamo lo zucchero, che mescoleremo con una frusta.

6) Uniamo l'amido di mais disciolto al composto di zucchero e uova e mescoliamo bene.

7) Poi uniamo anche il latte al caffè' mescoliamo bene e portiamo nuovamente sul fuoco e lo lasciamo raggiungere il bollore mescolando bene fin quando sarà ben denso.

8) Spegnamo il fuoco copriamo con cellophane e lasciamo raffreddare il composto.

9) Montiamo la panna in una bolla ed uniamo la crema al caffè'; quindi mescoliamo il tutto per bene.

La mousse è pronta.

Consigli:

Possiamo servirla subito o tenerla in frigorifero per due o tre giorni. Per poi guarnirla con cacao, praline di cioccolato, graniglia di caffè' o della crema di cioccolato come guarnizione del bicchiere dove la servirete.



Oppure prepararla in coppette o bicchieri personali a modo "tiramisu"



Buona degustazione