



la *copa hecha en casa del abuelo* me permite tener mi *helado* favorito cuando quiero y sobre todo sabiendo exactamente los ingredientes que utiliza.  
El resultado es realmente muy similar a la que compro en el bar pero sobre todo es rápido sin cocinar y sin huevos!  
Y ahora ... Bueno, abroche el delantal ...!



**Ingredientes:**

200 gr de crema fresca  
70 g de mascarpone  
70 g de leche condensada  
30 g de café instantáneo o una taza de espresso frío.

**Procedimiento:**

Mezclar el queso mascarpone, la leche condensada y el café instantáneo o café normal enfriado. agitar y mezclar todo. bata la crema a punto de nieve firme y añadirlo al resto de los ingredientes suavemente, sin quitar el compuesto. Poner la crema en tazas y ponerlos en la nevera o en el congelador durante al menos 30 minutos. sacarlos al menos 20 minutos antes de comer.

**Consejos:** si desea una consistencia más densa puede agregar la mitad de una hoja de gelatina empapada en agua fría y después se disuelve directamente en el café. Se puede espolvorear con amarga cahcao antes de servir.