

CREMA DI CAFFÈ

La **crema al caffè** è un dessert classico dal gusto rotondo, intenso e goloso che si utilizza a fine pasto nei ristoranti e nei bar. La ricetta che proponiamo oggi è quella classica, adatta a chi vuole preparare un dolce insolito e appetitoso per un brunch o aperitivo con due golose varianti alla crema di nocciole e agli amaretti. La crema al **caffè** è un dolce molto economico e sempre apprezzato da tutti i commensali.

CREMA DI CAFFÈ NORMALE

Ingredienti:

250 ml di panna da montare zuccherata
2 tazzine di caffè
2 cucchiaini di zucchero

Procedimento:

Preparare il caffè, zuccherarlo, aspettare che si raffreddi e metterlo in freezer;

Montare la panna a neve ferma e, mentre le fruste sono in azione, versare lentamente il caffè a filo affinché non si smonti;

Mettere in freezer per 30 minuti poi tirare fuori e rimestare con un cucchiaio (questo procedimento impedisce alla crema di consolidarsi);

Ripetere l'operazione dopo 1 ora, versare in piccoli bicchieri e servire in tavola con una spruzzata di panna e una spolverata di cannella.

CON CREMA DI NOCCIOLE

Ingredienti:

250 ml di panna da montare zuccherata
2 tazzine di caffè
2 cucchiaini di zucchero
2 cucchiaini di nutella

Procedimento:

Preparare il caffè, zuccherarlo, aspettare che si raffreddi, aggiungere la crema di nocciole e metterlo in freezer;

Montare la panna a neve ferma e, mentre le fruste sono in azione, versare lentamente il caffè con la crema alla nocciola a filo affinché non si smonti;

Mettere in freezer per 30 minuti poi tirare fuori e rimestare con un cucchiaio (questo procedimento impedisce alla crema di consolidarsi);

Ripetere l'operazione dopo 1 ora; versare la crema in piccoli bicchieri e guarnire con panna e crema di nocciole.

CREMA DI CAFFÈ CON AMARETTI

Ingredienti:

250 ml di panna da montare zuccherata
2 tazzine di caffè
2 cucchiaini di zucchero
2 cucchiaini di nutella
10 amaretti

Procedimento:

- Preparare il caffè, zuccherarlo, aspettare che si raffreddi, aggiungere la crema di nocciole e metterlo in freezer;

Montare la panna a neve ferma e, mentre le fruste sono in azione, versare lentamente il caffè con la crema alla nocciola a filo affinché non si smonti;

Mettere in freezer per 30 minuti, aggiungere gli amaretti sbriciolati, poi tirare fuori e rimestare con un cucchiaio (questo procedimento impedisce alla crema di consolidarsi);

Ripetere l'operazione dopo 1 ora;

Versare la crema in piccoli bicchieri e guarnire con panna e amaretti rimasti.

(le ricette va bene anche fatta nella gelatiera)