

Mousse de café con leche

Travelcooking - Recetas con Cooking Chef



Ingredientes:

- 500 grs de nata líquida (35% MG mínimo) muy fría
- 6 cucharadas soperas de azúcar
- 3 cucharadas soperas de café soluble
- Leche condensada (opc)
- Fideos de chocolate

Accesorios:

- Batidora de varillas

1. Pon la nata muy fría en el bol limpio. Añade el azúcar y el café soluble. Es importante poner primero la nata en el bol, así luego la mezcla queda más homogénea.
2. Monta la batidora de varillas, pon la tapa en el bol y programa 1 minuto, sin temperatura y velocidad 3.
3. A continuación y sin programar tiempo, sube la velocidad a 5 y cuando veas que empieza a espesar, puedes subir la velocidad al máximo. El mousse estará montado cuando veas que forma picos. Puedes parar la máquina y comprobar si está bien montada tantas veces como quieras.
4. En las copas pon un chorrito, al gusto, de leche condensada. Coge una manga pastelera y pon la boquilla que más te guste (yo puse la 1M de Wilton) y escudilla la mousse en la copa. Acaba el postre poniendo unos fideos de chocolate por encima.

Notas:

- La nata montada en la Cooking Chef queda esponjosa y firme a la vez, resultado que no se obtiene con otros robots de cocina que utilizan cuchillas para hacerlo. Eso sí, la nata debe estar muy fría y tener un mínimo del 35% de MG.
- El café soluble puede ser descafeinado y si no te gusta el café puedes cambiarlo por cacao en polvo.