

Mousse capuccina



Elementos del invento:

- 600 gr de nata para montar
- 125 gr de azúcar
- 2 cucharadas colmadas de café capuccino instantáneo
- 3 hojas de gelatina neutra
- 3/4 partes de un vaso de agua

Elaboración de los elementos:

Hidratamos las hojas de gelatina en agua.

Calentamos el agua mucho en el microondas y le añadimos el café capuccino. Añadimos las hojas de gelatina hidratadas y el azúcar.

Dejamos enfriar removiendo de vez en cuando.

Semi-montamos la nata (que estará fría de la nevera) y le añadimos nuestra mezcla de café, volvemos a darle a la batidora y seguimos batiendo hasta que esté casi montada nuestra mousse.

Repartimos en copas, vasos, cuencos... y refrigeramos.

Ale, a disfrutar!!!

<http://conlaszarpasenlamasa.cultura-libre.net>