

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Bicchierino cappuccino

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 10 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Un bicchierino cappuccino, sembrerebbe un gioco di parole, invece si tratta di una vera delizia adatta sia a chiudere un pasto in compagnia in bellezza sia come merenda gourmet!

Si tratta di mousse al caffè arricchita con biscotti e panna, tutta da provare!

PER LA MOUSSE AL CAFFÈ

PANNA FRESCA 350 gr
TUORLO D'UOVO 135 gr
ZUCCHERO 65
ACQUA 35 gr
BURRO 30 gr
CAFFÈ SOLUBILE 1 cucchiaino da tavola

PER COMPORRE I BICCHIERINI

PANNA FRESCA 100 ml
ZUCCHERO A VELO VANIGLIATO 1
cucchiaino da tavola
DIGESTIVE (BISCOTTI) 4
CACAO AMARO

PREPARAZIONE

- 1 Preparate dapprima la mousse al caffè: mettete a scaldare in un pentolino l'acqua e lo zucchero, lasciate sul fuoco fino a che lo sciroppo che si formerà non raggiunga i 121°C.



- 2 Nel frattempo fate scaldare al microonde o sul fuoco 50 g della panna a disposizione e fatevi sciogliere il caffè solubile.



- 3 Quando lo sciroppo di acqua e zucchero avrà raggiunto circa gli 80°C, iniziate a montare i tuorli in planetaria dotata di frusta o con delle fruste elettriche.



- 4 Non appena lo sciroppo avrà raggiunto la giusta temperatura, iniziate ad unirlo ai tuorli, continuando a montare, versandolo a filo.

Continuate a montare la crema fino a che non raggiunga la temperatura ambiente.



- 5 Montate a parte la panna in modo tale che risulti semi-montata.



- 6 Unite alla crema di tuorli, una volta raffreddata, il burro e il composto di panna e caffè; fate lavorare ancora un pochino la macchina in modo tale da incorporare bene gli

ingredienti.



- 7 A questo punto non vi resta che trasferire la mousse in una ciotola ed incorporare anche la panna semi-montata. Copritela con della pellicola a contatto e riponete il tutto in frigorifero per almeno un paio d'ore.



- 8 Trascorso il tempo di riposo della mousse in frigorifero, preparate anche gli altri ingredienti per confezionare i vostri bicchierini cappuccini.

Iniziate montando la panna insieme allo zucchero vanigliato.





- 9 Spezzettate un biscotto in ciascun bicchierino e distribuite sopra una generosa quantità di mousse al caffè.



- 10 Ultimate i bicchierini con la panna montata e del cacao amaro a piacere.

