

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Coppa cappuccino

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **5 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 2 ORE DI RAFFREDDAMENTO



Quando il caldo si fa torrido ma la voglia di un buon cappuccino non passa è il caso di architettare una soluzione e questa coppa cappuccino è proprio ciò di cui avete bisogno. Una bavarese al cappuccino in tazza a simulare un ottimo cappuccino e non può mancare della panna montata e una spruzzata di cacao amaro e rendere il tutto più credibile.

PER LA BAVARESE AL CAFFÈ

LATTE INTERO 150 gr

PANNA 100 gr

TUORLI 2

ZUCCHERO 60 gr

CAFFÈ SOLUBILE scarsi - 2 cucchiaini da tavola

GELATINA IN FOGLI 5 gr

SALE 1 pizzico

PANNA MONTATA 125 gr

PER LA FINITURA

PANNA 80 gr

CACAO AMARO 5 gr

CIALDE a cannolo -

PREPARAZIONE

- 1** Per preparare una deliziosa coppa cappuccino per prima cosa preparate la bavarese al caffè: portate a bollore in un pentolino la panna con il latte, quindi allontanate dal fuoco.
- 2** Riunite in un recipiente i tuorli con lo zucchero e mescolateli con una frusta fino ad ottenere un composto uniforme. Versate poco per volta nel recipiente con il composto di uova, il latte e la panna bollenti, mescolate bene affinché non si formino grumi. Riversate il tutto nel pentolino con la parte rimanente di panna e latte e mettete nuovamente sul fuoco e, aggiungete due cucchiaini scarsi di caffè solubile.
- 3** Mescolate continuamente la crema sul fuoco e portatela alla temperatura di 82-85°C. Se non avete a disposizione il termometro, immergete all'interno della crema un cucchiaino o una spatola, la crema sarà pronta quando velerà leggermente il cucchiaino.
- 4** Spegnete il fuoco, trasferite la crema in un altro contenitore per fermarne la cottura. Ammollate la gelatina in fogli in poca acqua, quindi strizzatela e unitela alla crema ancora calda e fatela incorporare completamente. Coprite la crema con della pellicola trasparente a contatto e, mettetela da parte a freddare.

Montate la panna e incorporatela alla crema una volta ben fredda mescolando dal basso verso l'alto per non smontarla. La crema bavarese è pronta.
- 5** Distribuite la crema bavarese nelle tazze scelte per servirla, quindi fatela riposare in frigorifero per almeno un paio d'ore.
- 6** Al momento di servire, ultimate le tazze con della panna montata leggermente dolcificata ed una spolverata di cacao amaro. Servite la coppa cappuccino con delle cialde a forma di cannolo.