

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Mousse al caffè

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

PANNA FRESCA 350 gr

TUORLO D'UOVO 135 gr

ZUCCHERO 65 gr

ACQUA 35 gr

BURRO 30 gr

CAFFÈ SOLUBILE 1 cucchiaino da tavola

La mousse al caffè, un dolce al cucchiaio squisito, ottimo da servire a fine pasto come dessert in qualsiasi cena tra amici o in un'occasione un po' più formale.

Si tratta di una preparazione piuttosto semplice nei passaggi, è necessario avere, però, un paio di strumenti un po' più "professionali" per ottenere un risultato davvero perfetto, ovvero un termometro per alimenti e una planetaria o anche delle fruste elettriche.

Seguite il video e scoprirete quanto è semplice realizzare una mousse leggera e cremosa!

PREPARAZIONE

- 1 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 in frigorifero, riprendete la mousse e servitela in bicchieri o tazze individuali.

