

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Zuccotto al caffè

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 35 min COTTURA: 2 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media

NOTE: + 2 ORE DI RIPOSO



INGREDIENTI

200 g di philadelphia light
21 pavesini
1 albume
un poco di dolcificante
2 g di gelatina in fogli
2-3 cucchiaini di caffè solubile
poche gocce di aroma di vaniglia
qualche cucchiaio di latte scremato
delle caramelle al caffè (senza zucchero).

PREPARAZIONE

1 Rivestite le pareti interne di 3 ciotoline a semisfera con della pellicola trasparente.

Inzuppart i pavesini in poco latte in cui avrete sciolto del caffè solubile ed un po' di

dolcificante.

- 2 Rivestite l'interno delle ciotole con i pavesini.
- 3 Mettere in ammollo la gelatina in acqua fredda per 10 minuti.
- 4 Mettete in una ciotola l'albume e con le fruste elettriche montare a neve ferma.
- 5 Mettete in una ciotola il philadelphia con 1 cucchiaino di caffè solubile.
- 6 E montare con le fruste elettriche, unite un poco di dolcificante e l'aroma di vaniglia.
- 7 Sciogliete la gelatina in poco caffè caldo.
- 8 E aggiungetelo alla crema.
- 9 Aggiungete l'albume montato e mescolare bene.
- 10 Versate la crema nelle ciotoline.
- 11 Riempiendo fino all'orlo.
- 12 Lasciare in frigo per un paio d'ore e servire decorando con le caramelle al caffè tritate al mixer.
- 13 Potete, con gli stessi ingredienti, preparare delle coppette.

In una coppetta mettete un poco di crema e coprite con dei pavesini imbevuti nel caffè.
- 14 Coprite con altra crema.
- 15 Decorate con le caramelle e chicchi di caffè.
- 16 In questo caso non necessita di riposo in frigo.