Sobremesas

MOUSSE CAFÉ

Receita de Fã
Médio
20 Min.
4-6 Doses

INGREDIENTES

- 5 OVOS (GEMAS E CLARAS)
- 100G AÇÚCAR (50G+50G)
- 6 FOLHAS DE GELATINA
- 5 COLHERES DE CAFÉ SOLÚVEL DISSOLVIDO EM ÁGUA MORNA
- 200ML LEITE

CONFEÇÃO

1. Colocar folhas de gelatina em água fria
2. Separar gemas das claras
3. Na taça adicionar as gemas com 50g de açúcar com o utensílio batedor e programar vel4/5m até obter um creme esbranquiçado
4. Com a CICI em funcionamento adicionar o leite e café em fio pela tampa e programar vel4/90’/5m
5. Escorrer as folhas de gelatina e programar vel4/30s
6. Verter numa taça e reservar
7. Lavar taça e secar muito bem
8. Com a taça limpa, colocar batedor e adicionar as claras com os restantes 50g de açúcar e programar vel7/8m ou mais até ficarem bem firmes
9. Adicionar o preparado anterior as claras pela tampa e programar vel3/2m, envolver até ficar a mistura homogênea.
10. Servir em taças individuais ou numa grande e colocar no frigorífico durante 2 a 3 horas