

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Mousseal caffè

Strawberry · Friday, November 29th, 2013

Ingredienti:(6persone)

- 250gr latte
- 3ogr caffè solubile
- 3 tuorli di uova
- 100gr zucchero
- 250gr di panna fresca
- una stecca di vaniglia
- un cucchiaino di cognac
- chicchi di caffè

Preparazione:

Versate il latte in una casseruola, unite il caffè solubile,lo zucchero e la stecca di vaniglia, portate a ebollizione, togliete dal fuoco e lasciate raffreddare, togliete la stecca di vaniglia e trasferite il tutto in una ciotola.In una ciotola sbattete i tuorli d'uovo, versateli nella ciotola del latte, unite anche la panna montata e il cognac, mescolando delicatamente dal basso verso l'alto, versate la mousse ottenuta in uno stampo o in stampi singoli, mettete in frigo per 3 ore, capovolgeteli su di un piattino e decorate con i chicchi di caffè

This entry was posted on Friday, November 29th, 2013 at 4:57 pm and is filed under [Dolci](#), [Italiane](#), [Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.