OUR RECIPES

MOUSSE DE CREMA DE ORUJO (CECILIA DEL CAMPO)



INGREDIENTS:

200ml de nata para montar
50g de azúcar
2 cucharadas de postre de café soluble
1 cucharada sopera de cema de orujo
Chocolate para decorar

PREPARATION:

1º semimontamos la nata con el azúcar. El punto perfecto es cuando no queda parte líquida, y se queda la forma de la barilla al pasarla por la mezcla.
2º añadimos el café y mezclamos con una lengua.
3º por último, añadimos poco a poco la crema de orujo y terminamos de mezclar correctamente.
Primero, semimontamos la nata con el azúcar. El punto perfecto es cuando no queda parte líquida y se queda la forma de la barilla al pasarla por la mezcla.
Segundo, añadimos el café y mezclamos con una lengua para no romper la esponjosidad.
Por último, añadimos poco a poco la crema de orujo y terminamos de mezclar correctamente. Lo metemos a enfríar durante, al menos, unas tres o cuatro horas.
Cuando salga de la envera, en un vasito ponemos un par de cucharadas del mousse y decoramos con un poco de chocolate rallado por encima.