NUESTRAS RECETAS

MOUSSE DE ORUJO Y COBERTURA DE LICOR DE CAFÉ (ORUJOS PANIZO)



INGREDIENTES:

BASE:

- 20 galletas Digestive
- 100 ml. mantequilla

1.

RELLENO:

- 500 ml nata
- 400 g queso crema
- 400 ml Orujo Panizo
- 200 g azúcar
- 100 ml leche
- 1 yogurt griego
- 10 hojas gelatina

COBERTURA:

- 3 hojas gelatina
- 75 ml Licor de Café Panizo
- 75 ml agua
- 1 cucharada café soluble

PREPARACIÓN:

Trituramos las galletas y las mezclamos con la mantequilla. Una vez hecha la mezcla, hacemos con ella la base en el molde y la dejamos enfriar en la nevera.

Montamos la nata en un bol y la dejamos reposar en el frigorífico.

Hidratamos la gelatina en agua fría.
Mezclamos el queso, el azúcar, el Aguardiente de Orujo Panizo y el yogur en un bol.
Calentamos la leche y metemos en ella las gelatinas muy escurridas para que se deshagan.
Incorporamos la mezcla a la nata y al resto de ingredientes, y lo dejamos reposar en la nevera durante 6 horas.

ELABORACIÓN DE LA COBERTURA:

Hidratamos la gelatina en agua fría.
En un cazo añadimos agua, el Licor de Café Panizo y una cucharadita de café soluble.
Mezclamos bien, incorporamos la gelatina escurrida y calentamos ligeramente.
Echamos la mezcla en un molde y dejamos enfriar en la nevera durante toda la noche.