NUESTRAS RECETAS

MOUSSE DE CREMA DE ORUJO PANIZO (CECILIA DEL CAMPO)

INGREDIENTES:

- 200 ml de nata para montar
- 50g de azúcar
- 2 cucharadas de postre de café soluble
- 1 cucharada sopera de Crema de Orujo Panizo
- Chocolate para decorar

PREPARACIÓN:

1- 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.
2- Añadimos el café y mezclamos con una lengua para no romper la esponjosidad.
3- Por último, añadimos poco a poco la Crema de Orujo y terminamos de mezclar correctamente.
Lo metemos a enfriar durante, al menos, unas tres o cuatro horas.
Cuando salga de la envera, en un vasito ponemos un par de cucharadas de la Mousse y decoramos con un poco de chocolate rallado por encima.