

MOUSSE DE CAFE

INGREDIENTES:

3 cucharadas de nescafe

1 cubilete y 1/2 de azúcar

1/2 cubilete de cafe fuerte

4 yemas

40 g de mantequilla

6 claras a punto de nieve con 1 cucharada de azúcar

PREPARACIÓN

Poner el nescafe y el azúcar y triturar. Añadir la mantequilla y las yemas y el cafe fuerte y programar 3 minutos a 90 grados velocidad 4 1/2. Luego añadir esto a las claras montadas a punto de nieve que tendremos en un bol y mezclar de forma envolvente y dejar enfriar en la nevera.