

# Bavaroise de café

Tiempo de preparación: 45 Min



## Ingredientes

### Para el bavaroise:

**Azucar:** 150 g

**Crema/Nata:** 400 MI.

**Agua:** 200 MI.

**Café soluble suave:** 6 cdas.

**Gelatina neutra:** 5 Hojas

**Claros de huevo:** 4 Unidades

### Para la crema de chocolate:

**Sal:** A gusto

**Chocolate cobertura:** 250 MI.

**Menta:** A gusto

**Nata/Crema:** 250 MI.

## Preparación de la Receta

### Para comenzar

- Hacemos un merengue con las claras de los huevos y una pizca de sal

### Para ello

- Batimos hasta que queden a punto de nieve
- Mientras tanto, llevamos una *cacerola* al fuego con agua y azúcar hasta que consigamos un *almíbar*
- Cuando esté listo, vamos agregando el *almíbar* a las claras en forma de hilo y seguimos batiendo hasta que quede un merengue brillante
- Luego, colocamos las hojas de *gelatina* a hidratar como indique el fabricante
- Seguidamente, montamos la nata/ *crema* con un batidor
- En esta *nata* montada agregamos el **café** soluble.

- Agregamos la *gelatina* ya hidratada en las claras que aún conservan calor
- Luego, mezclamos ambas preparaciones con movimientos envolventes

## Para la crema de chocolate

- Derretimos la *crema* con el *chocolate* a intervalos cortos para que no se queme en el microondas.
- Repartimos la mezcla de *café* en vasitos individuales y lo llevamos a la heladera para que solidifique
- Al momento de servir, colocamos una bocha de *crema* de *chocolate* encima de cada vasito y decoramos con *menta*.
- Emplatamos y servimos.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/bavaroise-de-cafe>