Bavaroise de café



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Para el bavaroise:

Azucar: 150 g
Crema/Nata: 400 Ml.
Agua: 200 Ml.
Café soluble suave: 6 cdas.
Gelatina neutra: 5 Hojas
Claras de huevo: 4 Unidades

Para la crema de chocolate:

Sal: A gusto
Chocolate cobertura: 250 Ml.
Menta: A gusto
Nata/Crema: 250 Ml.

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