Café liegeois

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Crema: 250 cc
Agua: 100 cc
Cafe: 10 g
Leche: 300 cc
Yemas: 6 Unidades
Azucar: ¼ k

Decoración

Chocolate: 100 g
Azucar: ¼ k
Avellanas: 300 g

Varios

Crema de leche: ¼ L
Agua: 200 cc
Cafe: 15 g
Canela: A gusto

Preparación de la Receta

- Prepare el **café** con el agua.
- Lleve la leche y la *crema* a hervor.
- En un bowl bata las yemas con el azúcar.
- Vierta la mitad de la leche caliente sobre las yemas revolviendo continuamente.
- Pase toda esta mezcla a la *cacerola*, sobre el fuego, con el resto de leche.
- Revuelva constantemente hasta que espese.
- Incorpore el *café* y pase por un *tamiz*.
- Baje la temperatura en un baño María invertido.
- Lleve al freezer durante 2 horas y procese.

Decoración

- Ralle el *chocolate*.
- Prepare un caramelo rubio con el azúcar.
- Pele las avellanas y disponga sobre una placa aceitada.
- Bañe con el caramelo y deje solidificar.
- Pique groseramente el crocante de avellanas.

Presentación

- En el fondo de una copa sirva un poco de *café*, el helado encima.
- Termine con *crema* batida y canela
- Decore con el *chocolate* rallado y el crocante de avellanas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cafe-liegeois