Chouxs con chantilly de café



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Almendras fileteadas: A gusto
Cafe soluble: 10 g
Crema chantilly: 200 grs.
Agua: 20 cc
Caramelo: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Disuelva el **café** soluble en agua caliente, retire y deje enfriar.
- Una vez frió añada la *crema* chantilly, mezcle y reserve.
- Realice un caramelo.

Armado

- Humedezca en el caramelo solo la parte redondeada de los choux, deje reposar con el caramelo hacia abajo en una placa enmantecada quedando la base hacia arriba.
- Luego realice un orificio en la base y rellene con la *crema* chantilly con *café*.

Presentación

- Presenta los Chouxs con chantilly de *café* sobre una fuente y decore con almendras.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/chouxs-con-chantilly-de-cafe