

Crema inglesa de café

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Preparación de la Receta

- Llevar a hervor la leche con la mitad del azúcar y la vaina de vainilla.
- En un bol colocar las yemas de *huevo* y la otra mitad del azúcar, mezclar bien.
- Incorporar la leche caliente sobre las yemas y llevar al fuego nuevamente, cocinar revolviendo en forma de 8 constantemente hasta que la preparación “nape” la cuchara.
- Pasar por un chino y colocarla en un baño maria inverso.

Elaboración de una crema inglesa de café.

- Colocar **café** instantáneo en un vaso, agregar una pequeña cantidad de agua solo para disolver el **café** y de esta manera obtener un extracto, incorporar a la **crema** hasta obtener el sabor deseado.

Emplatados

- En un plato colocar dos crepes de cacao, salsear con la *crema* inglesa de *café*.

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