

Crema moka

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Gelatina sin sabor: 2 Sobre

Leche: 1/2 Ml. Azucar: 2 cdas.

Claras: 4 Unidades

Crema chantilly: 1 Taza

Cafe soluble: 1 cda. Yemas: 4 Unidades

Azucar: 4 cdas.

Cacao Amargo: 1/2 cda.

Varios

Nueces: Cantidad necesaria

Jugo de Naranja: Cantidad necesaria

Amarettis: Cantidad necesaria

Cascara de naranja: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Ponga a calentar la leche.
- En un bowl bata las yemas con las 4 cucharadas de azúcar hasta que espume.
- Luego incorpore el café soluble, la gelatina, el cacao y la leche caliente.
- Lleve a baño maría por unos minutos mientras sigue mezclando
- Retire y deje enfriar.
- Bata las claras a merengue con 2 cucharadas de azúcar, e incorpore junto con la crema chantilly a la preparación anterior
- Mezcle con movimientos envolventes.

Presentación

- Sirva en copas y lleve a la heladera durante 1 hora.
- Decore con jugo, cáscara de naranja, amarettis y nueces.

https://elgourmet.com/recetas/crema-moka