Dulce de café



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Ciruelas maceradas

Ciruelas pasas: 100 g
Cafe: 500 cc
Licor de naranja: 30 cc
Limon: 1 Unidad

Gelatina de café

Gelatina sin sabor: 1 Sobre
Esencia De Vainilla: A gusto
Cardamomo: A gusto
Azucar: 60 grs.
Cafe: 600 cc

Granita de café

Cafe: 500 cc
Licor de café: 50 cc

Varios

Helado de café: 250 g
Chocolate semi amargo: 100 g
Crema de leche: 200 cc
Licor de whisky: 50 cc
Naranja: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Granita de café

- Mezcle el **café** con el *licor* de **café** y congele en el freezer.
- Mezcle cada 30 minutos para romper los cristales.
- En una taza sirva una cucharada de helado de *café*, *licor* de whisky, un poco de *café* y cubra con la granita.

Gelatina de café

- Machaque el *cardamomo*.
- En un bowl mezcle el *café* tibio, el azúcar, el *cardamomo*, la esencia de vainilla y la *gelatina*.
- Cuele y vierta en moldes individuales.
- Reserve en la heladera durante 4 horas.
- Decore con un copo de *crema* chantilly y una barra de *chocolate*.

Ciruelas maceradas

- Ralle la cáscara de un *limón*.
- En un bowl mezcle las ciruelas con el *café*, la ralladura de *naranja* y el *licor* de *naranja*.
- Deje reposar en la heladera durante 12 horas.
- Sirva las ciruelas en recipientes individuales.
- Decore con un copo de *crema* chantilly y zest de *naranja*.

Presentación

- En el costado de un plato sirva la taza con granita, al lado un bowl con ciruelas y en otro costado sirva un bowl con *gelatina*.

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