

Tarta mousse de café



Elementos del invento:

- 1 plancha de bizcocho (yo comprado)
- 500 ml de nata 35% materia grasa
- 4 claras de huevo
- 30 gr de café instantáneo
- 150 gr de leche
- 4 cdas de azúcar
- 5 cdas de azúcar glass
- 6 hojas de gelatina
- 150 gr de queso de untar

Elaboración de los elementos:

Hidratamos la gelatina.

Ajustamos la plancha de bizcocho a nuestro molde desmontable y reservamos.

Calentamos la leche y disolvemos el café junto con el azúcar. Añadimos la gelatina y colamos esta mezcla. Dejamos templar.

Batimos el queso y le añadimos la nata montada y el azúcar glass.

Juntemos las dos mezclas que tenemos preparadas y le añadimos las claras montadas.

Volcamos sobre la base y refrigeramos.

Ale, a disfrutar!!!

<http://conlaszarpasenlamasa.cultura-libre.net>