



mousse de  
BAILEYS

Ingredientes para 9 vasitos de 125 ml:

4 yemas de huevo

40 gr de azúcar

100 ml de Baileys

4 hojas de gelatina

200 ml de nata 35% M.G.

cubitos de almendra caramelizada para decorar

Preparación:

Ponemos a hidratar las hojas de gelatina en agua fría.

Separamos las yemas de las claras del huevo (las reservamos para otra preparación). Batimos las yemas junto con el azúcar y cuando se haya integrado, el Baileys.

Escurrimos las hojas de gelatina, pero no del todo, de manera que las podamos poner en un vaso y contengan algo de agua. Calentamos 20-30 segundos en el microondas y añadimos a la mezcla de las yemas sin dejar de batir, para que no se cuajen.

A continuación, montamos la nata y la incorporamos a la mezcla.

Vertemos la mezcla en nuestros vasitos, cubrimos con papel film para que no se forme una capa seca y refrigeramos al menos durante 4 horas.

A la hora de servir decoramos con cubitos de almendra caramelizada.

[Conlaszarpasenlamasa](http://Conlaszarpasenlamasa)