

Mousse al caffè bimby

Ingredienti:

120 grammi cioccolato fondente, una tazzina di caffè ristretto, 50 grammi latte, 2 uova, 200 ml di panna.

Preparazione:

Trita il cioccolato 20 secondi vel turbo, poi unisci il caffè , il latte e cuoci per 2minuti a 70° velocità 4. Aggiungere i tuorli con lame in movimento e lavorare 20 secondi velocità 7. Versa in una ciotola e lascia raffreddare. Nel frattempo monta gli albumi nel boccale perfettamente pulito e asciutto e uniscili al composto . Monta la panna dopo aver di nuovo lavato, asciugato e raffreddato il boccale. Unisci delicatamente la panna alla mousse, lasciane un pò da parte per decorare, e fai raffreddare in frigo per due ore circa. E' buonissima! Io ho messo due cucchiaini di caffè solubile in una tazzina, ed ho aggiunto l'acqua.

MOUSSE AL CAFFE'

Ingredienti:

- 450gr. di latte,
- 200gr. di zucchero,
- 5 tuorli
- 5 albumi montati a neve,
- 1 mis. di caffè solubile,
- 50gr. di farina,
- 1 bustina di vanillina.

Procedimento:

Inserire ora nel boccale latte, tuorli, farina e zucchero: 7min. 8° Vel.4. Aggiungere il caffè solubile e la vanillina: 10sec. Vel.4. Versare la crema in una ciotola e lasciarla raffreddare. Montare gli albumi a neve Incorporarli delicatamente alla crema con un cucchiaio di legno. Versare la mousse ottenuta in una grande coppa o in singole coppette e tenerla in frigorifero per almeno tre ore prima di servirla, guarnita con chicchi di caffè e accompagnata da savoiardi.