la cocina de los golosos



POSTRES · VEGETARIANO

Bombones de mousse de café

12 raciones 283 kcal

Ingredientes

COBERTURA DE CHOCOLATE

- **300 gr** chocolate negro
- **1 cucharada** de aove

MOUSSE DE CAFÉ

- **200 ml** de nata
- **50 ml** de leche
- **120 gr** de leche condensada
- **2 sobres** de café instantáneo
- **1** placa de gelatina

GELATINA DE LICOR DE CAFÉ

- **100 ml** licor café
- **50 ml** agua
- **1** placa de gelatina

POR RACIÓN

Proteínas	**3,6 g**
Grasas	**19 g**
Hidratos	**22 g**
Fibra	**2,7 g**

Elaboración

COBERTURA DE CHOCOLATE

1. Fundimos el chocolate y le añadimos el aceite.
2. Cubrimos nuestros moldes con el chocolate y dejamos endurecer en la nevera.

GELATINA DE LICOR DE CAFÉ

3. Ponemos a hidratar la placa de gelatina.
4. Cuando esté hidratada, la escurrimos y la diluimos por completo en el agua muy caliente, añadimos el licor café y dejamos enfriar.
5. Con el chocolate endurecido le ponemos una capita de gelatina y volvemos a reservar en la nevera hasta que cuaje.

MOUSSE DE CAFÉ

6. Mientras preparamos la mousse, ponemos a hidratar la gelatina y, cuando esté hidratada, la diluimos en la leche, que tiene que estar muy caliente. Añadimos también el café, mezclamos bien y dejamos enfriar.
7. Montamos la nata con la leche condensada, batimos primero a velocidad media y después a velocidad alta hasta que esté firme.

8. Con la mezcla de café fría (importante que esté fría y NO caliente), le añadimos una cucharada de la nata montada para igualar texturas y mezclamos bien. Una vez integrado, se lo añadimos al resto de la nata con movimientos envolventes para que no se baje ni se corte.
9. Ya tendríamos la mousse lista.

MONTAJE

10. Rellenamos los bombones y cubrimos con una capa de chocolate.
11. Dejamos endurecer en la nevera y listos para disfrutar.

RECOMENDACIONES

También podéis presentarlo en copa, quedará un postre delicioso.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de la cocina de los golosos
cooknest.app/@lacocinadelosgolosos · Instagram @lacocinadelosgolosos