

Crema de capuchino a la vainilla

Tipo de plato: Bebidas · Procedencia: Mavillum · Autor: Wandadee

INGREDIENTES

0	
4	Gelatina en hojas
1 vaina/s	Vainilla
250 ml	Café — fuerte
3	Yema de huevo
80 gr	Azúcar
200 ml	Nata — líquida

ELABORACIÓN

Ablandar la gelatina en agua fría unos min. Abrir la vaina de vainilla y calentarla con el café hasta el primer hervor.

Retirar el café del fuego y sacar la vainilla. Mezclar las yemas con el azúcar y 6 cucharadas de café.

Sin parar de batir ir añadiendo el café restante, hasta que la mezcla que de espumosa.

Añadir la gelatina escurrida y disolverla bien. Montar la nata y añadirlo a lo anterior.

Meter en vasitos y dejar reposar en la nevera al menos 3 h.

Decorar con un poquito de nata, y cacao en polvo.