

Crema de capuchino a la vainilla

Tipo de plato: Bebidas | Procedencia: Mavillum | Tiempo: minutos

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.