

Creador: Monónimo



Tiempo: + de 2 horas

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 7 g de gelatina neutra
- 2 cucharadas de café soluble
- 500 ml de leche
- 6 cucharadas de azúcar
- 150 dl de nata
- Para decorar:
- Frambuesas

Preparación:

Paso 1

Calentar la leche en un cazo amplio e incorporar 3 cucharadas de azúcar y el café soluble. Dejar cocer unos minutos hasta que el azúcar se disuelva bien. Ablandar la gelatina en un cuenco con agua fría. Retirar un vaso de la mezcla de café, incorporar la gelatina y remover hasta que se deshaga completamente. Mezclar con el resto del café, verter en los moldes de presentación y reservar en el frigorífico hasta el momento de su consumo. Montar la nata muy fría con otras 3 cucharadas de azúcar. Cortar la gelatina con la forma deseada y decorar con la nata montada y frambuesas.