

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** Isabel Lorenzo



**Tiempo:** + de 2 horas

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Medio

**Descripción:**

**Ingredientes para 6 personas :**

- 4 yemas de huevo
- 100 g de queso mascarpone
- 250 ml de nata
- 1 dl de agua
- 150 g de azúcar
- 2 cucharadas de café soluble
- Cacao amargo para espolvorear
- Barquillos para acompañar

**Preparación:**

**Paso 1**

Hacer un almíbar ligero con el agua el café y el azúcar. Retirar del fuego y dejar atemperar. Batir las yemas e

*incorporar el almíbar en forma de hilo hasta que la mezcla enfríe y coja cuerpo. Montar la nata y mezclar con el queso mascarpone y con la preparación anterior con movimientos envolventes. Verter sobre el molde elegido y congelar 6 horas como mínimo. Servir si se desea espolvoreado de cacao y barquillos.*