

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



**Tiempo:** 2 horas

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Moderna

**Coste:** Medio

## Descripción:

## Ingredientes para 6 personas :

- 12 yemas de huevo
- 200 g de nata 35% MG
- 200 g de azúcar
- Agua
- 2 sobres de café soluble
- 100 g de piñones
- Azúcar para caramelizar
- Sal

## Preparación:

### Paso 1

Para el almíbar, pon el azúcar y la misma cantidad de agua en un cazo y cocina a fuego suave hasta que coja consistencia de hebra fuerte. Puedes comprobar el punto con ayuda de un trocito de papel de aluminio. Introdúcelo en el almíbar, después pasa dos dedos por el aluminio para coger un poco y sepáralos de tal manera que se haga una especie de hilo de almíbar entre los dos dedos. No lo cojas directamente del cazo porque te quemarías. Pon las yemas en un bol al baño maría. Añade una cucharadita de agua y móntalas con la batidora de varillas. Agrega el café soluble. Sigue montando y agrega poco a poco el almíbar sin dejar de batir. Monta la nata y añádela a las yemas. Mezcla con suaves movimientos envolventes. Introduce la mezcla en una manga pastelera y repártela en 6 moldes individuales. Mételes en el congelador y déjalos enfriar como mínimo una hora. Cuando vayas a servir los biscuits, pon sobre cada uno un poco de azúcar y caramelízalo con el soplete. Espolvorea con unos cristales de sal y sirve.