

Creador: Monónimo **Recetizador:** David Neto



Tiempo: + de 2 horas

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Moderna

Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- Una base de bizcocho de chocolate
- Para el almíbar de café:
 - 100 g de agua
 - 100 g de azúcar
 - 4 cucharadas de café molido
- Para la mousse de Leche Condensada:
 - 400 g de leche condensada
 - 4 cucharadas de agua fría
 - 1 sobre de gelatina neutra (7 g)
 - 250 g de nata 35% MG
 - 2 claras de huevo
- Para el ganaché de Chocolate
 - 100 g de chocolate negro
 - 100 g de nata 35% MG

Preparación:

Paso 1

Para el almíbar de café: Mezclar el agua y el azúcar en una cazuela pequeña, remover bien, dejar hervir un minuto y apagar el fuego. Agregar el café y dejar reposar. Para la mousse de Leche Condensada: Semimontar la nata. Disolver la gelatina en agua fría. Calentar la leche condensada, hasta que esté tibia, y añadir la gelatina. Remover hasta disolverla y dejar enfriar un poco. Batir las claras a nieve y mezclar con la nata batida. Mezclar ambas preparaciones. Para el ganaché de Chocolate: Calentar la nata hasta que hierva, añadir el chocolate picado y dejar reposar 1 minuto. Mezclar hasta que se funda el chocolate. Preparar un molde cuadrado de 20 x 20 cm (engrasarlo con mantequilla y espolvorear harina). Empapar la base de bizcocho de

chocolate con el almíbar de café y enfriar en la nevera 20 minutos. Verter la mousse sobre la base y dejar en el frigorífico 1 hora, hasta que se solidifique. Cubrir con el ganaché recién preparado y alisar la superficie, decorar con granos de café o gotas de cacao si se desea. Dejar reposar en la nevera al menos 1 hora antes de servirla.