



ESPONJADO DE CAFE

Μους με γεύση καφέ από την Κολομβία

Ιστορικό

Το Esponjado είναι ένα παραδοσιακό επιδόρπιο της Κολομβίας, που συνηθίζεται στο κλείσιμο εορταστικών δείπνων και συνήθως αρωματίζεται με φρούτα. Το Esponjado de Café χρωστά τη γεύση του στη χρήση στιγμιαίου καφέ, τον οποίο οι Κολομβιανοί αγαπούν ιδιαίτερα.

Είναι ένα απλό και εύκολο γλυκό, που απαιτεί όμως προσοχή στην παρασκευή του, καθώς η επιτυχία του βασίζεται στην σωστή του υφή.

Συστατικά

3 κουταλιές της σούπας στιγμιαίο καφέ · 400 ml γάλα εβαπορέ · 5 κουταλιές της σούπας νερό · 1 κουταλιά της σούπας ζελατίνη σε σκόνη · 1 κούπα κρέμα γάλακτος · ¼ κούπας ζάχαρη · το ασπράδι από τρία αυγά

Διαβάστε περισσότερα για το Esponjado de Café στο coffees.gr: <http://bit.ly/esponjadorecipe>

Εκτέλεση

Βήμα 1

Ζεσταίνουμε το νερό και το μοιράζουμε σε δύο μπολ, βάζοντας δύο κουταλιές τις σούπας σε ένα και τρεις σε ένα άλλο. Στο πρώτο μπολ διαλύουμε τον στιγμιαίο καφέ και στο άλλο διαλύουμε την ζελατίνη.

Βήμα 2

Σε ένα blender, ανακατεύουμε τον καφέ με το γάλα και χτυπάμε για δύο λεπτά. Προσθέτουμε την διαλυμένη ζελατίνη και χτυπάμε για ένα ακόμη λεπτό.

Βήμα 3

Χτυπάμε την κρέμα γάλακτος για 2-3 λεπτά, μέχρι να αφρατέψει και την προσθέτουμε στο μείγμα του καφέ.

Βήμα 4

Χτυπάμε σε μαρέγκα τα ασπράδια των αυγών και τη ζάχαρη

Βήμα 5

Με απαλές κινήσεις, προσθέτουμε το μείγμα αυγών – ζάχαρης στο άλλο μείγμα

Βήμα 6

Μοιράζουμε το γλυκό σε 6-8 ποτήρια και κρυώνουμε στο ψυγείο για τουλάχιστον 5-6 ώρες. Σερβίρουμε με σαντιγί και 2-3 κόκκους καφέ.