



INGREDIENTES:

- 20 gramos de Nescafé
- 50 gramos de azúcar
- 30 gramos de café fuerte
- 4 yemas
- 40 gramos de mantequilla
- 6 claras a punto de nieve con 20 gramos de azúcar
- unas gotas de limón
- 250 gramos de chocolate negro
- 1 galleta crujiente

PREPARACIÓN:

1. Montar las claras **programando 4 minutos, temperatura 50 grados, velocidad 3 ½**. Reservar en un bol.
2. Poner el nescafé con el azúcar y **triturar durante 20 segundos a velocidad progresiva 5 al 10**.
3. Añadir la mantequilla y las yemas y después el café fuerte. **Programar 3 minutos a temperatura 90 grados, velocidad 4 ½**.
4. Luego añadir la mezcla a las claras montadas a punto de nieve que tendremos en un bol, mezclar de forma envolvente y dejar enfriar en la nevera.
5. Trocear el chocolate y meterlo en el vaso del Thermomix **10 segundos a velocidad 10**. Utilizar el molde elegido para darle la forma deseada e introducirlo en el congelador.
6. Adornar la mousse de café con el molde de chocolate y con una galleta crujiente.

