



Mousse di caffè in tazza

[Del 07/08/2003 | Sezione: [Bevande](#) | Categoria: [Caffetteria](#)]

Ingredienti: 2 persone: 1 tazzina di caffè ristretto, 15 gr di zucchero semolato (1 cucchiaio colmo), 1 dl di latte scremato, 10 gr di fecola di mais (2 cucchiaini colmi), 2 albumi, scaglie di cioccolato fondente.

Versate il caffè in un pentolino con lo zucchero e il latte e diluitevi la fecola, mescolando bene con un frustino. Fate addensare su fuoco basso, mescolando sempre con il frustino e spegnendo il fuoco quando la crema sarà densa. Montate gli albumi a neve ben ferma con una frusta elettrica: sono pronti quando potete rovesciare la ciotola che li contiene senza che scivolino giù. Uniteli delicatamente alla crema ancora tiepida, mescolando dal basso verso l'alto per non smontare gli albumi. Versate in due ciotoline o bicchieri e refrigerate per circa 1 ora. Al momento di servire, potete cospargete con scaglie di cioccolato fondente oppure con un pò di cacao amaro in polvere. Attenzione, non preparate questo dessert con troppo anticipo perchè il caffè tende a separarsi dall'albume. Potete anche metterlo 1 ora in freezer: otterrete un semifreddo. Per rendere il dessert più goloso potete unire mezzo dl di panna montata dopo aver unito l'albume.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]