



Espuma de cafe

Ingredientes

- 4 porciones de chocolate sin leche
- 3 cucharadas de café soluble
- 4 cucharadas de azúcar
- 4 huevos
- 1 cucharada de mantequilla
- 4 guindas.

Preparación

Cortar el chocolate a trozos y ponerlos en un tarro, añadir el café soluble y la mantequilla poner el recipiente a baño maría, para que se deshaga .

Una vez derretido todo echar las yemas de los huevos y el azúcar al chocolate derretido y mezclar bien .

Batir las claras a punto de nieve y mezclarlo con lo anterior .

Colocar en copas y meterlas en el congelador hasta la hora del postre, al sacarlas adornar con una guinda .

.