

Crema di caffè

Ancora una volta alle prese con il mio caffè avanzato, che proprio non voglio sprecare, ma soprattutto una nuova occasione per inventarsi qualcosa di sfizioso.

Decido di sperimentare una crema soffice, quasi vellutata che abbia la consistenza del sorbetto al caffè, senza tuttavia utilizzare la gelatiera perché ho poco tempo e punto a realizzare una ricetta davvero semplice e veloce, che non richieda l'utilizzo di tante attrezzature da cucina.

Poche semplici mosse e ingredienti golosi, non propriamente dietetici fanno il resto. Così ottengo la mia crema soffice, dal delicato sapore di caffè, ne' dolce ne' amara, perfetta per concludere una cena o un pranzo, come una fresca coccola d'estate.

INGREDIENTI:

- 4 tazzine di caffè forte amaro (io ho usato la moka)
- 125 ml di panna fresca
- 200 g di mascarpone
- 4 cucchiari di zucchero di canna
- 1 bustina di vanillina PANEANGELI
- panna montata spray e caffè in polvere per guarnire (facoltativi)

PROCEDIMENTO:

In un contenitore stretto a pareti alte, versare tutti gli ingredienti.



Amalgamare il tutto con il frullatore ad immersione, partendo dalla base del contenitore per poi muoversi in senso verticale, incorporando così aria al composto. Procedere per 30 secondi.



Trasferire il composto in un contenitore a chiusura ermetica e riporre in frigorifero se lo preparate in anticipo, altrimenti potete consumarlo subito. Servire in bicchierini monoporzione a fine pasto. Può sostituire il sorbetto. Potete scegliere di servirla in purezza o ottenere un risultato ancora più goloso e coreografico sormontando un ciuffetto di panna montata e una leggera spolverata di caffè in polvere, come vero e proprio

dessert.



CONSIGLIO: se non disponete del frullatore ad immersione, potete ottenere lo stesso risultato utilizzando il classico frullatore o semplicemente con una frusta manuale. In quest'ultimo caso sarà necessario amalgamare energicamente per almeno 2 minuti.