

Ingredienti

4 tuorli d’uovo

zucchero

cannella in polvere

1 bustina di vanillina

latte

½ cucchiaio di amido di mais

1,5dl di caffè ristretto

2,5dl di panna da montare

6 biscotti McVitie’s Digestive al Cioccolato al Latte

liquore al caffè

Preparazione

Per la mousse al caffè mettere in una piccola casseruola i tuorli e mescolarli all’amido, setacciato con la vanillina e un pizzico di cannella,

Diluire il tutto con il caffè a filo.

Far cuocere a bagnomaria e, arrivato al bollore, spegnere e versare il composto in una terrina. Montare la panna con le fruste elettriche, aggiungendo lo zucchero e poi mescolarla al composto di uova.

Sistemare 2 biscotti McVitie’s Digestive al Cioccolato al Latte sul fondo di ogni contenitore per mousse e bagnarli con liquore al caffè, diluito con poco latte, distribuire la crema alla panna e porre in frigo per 2-3 ore.

Poco prima di servire, decorare con ciuffetto di panna e un chicco di caffè.

http://appuntisulblog.blogspot.it/2013/05/menu-del-giovedi-pasta-e-fagioli.html