

MOUSSE DI YOGURT AL CAFFÈ CON CARMELLO AL SESAMO

La delicatezza della yogurt abbraccia la forza del caffè e la dolcezza del caramello.

Ingredienti:

350 g di yogurt greco
4 cucchiaini di miele liquido
2 albumi
1 tazzina (circa 0,7 dl) di caffè molto forte
Sale
10 g di gelatina alimentare in fogli
50 g di zucchero
Acqua di fiori di arancio (quanto basta)
1 cucchiaino di semi di sesamo
1 cucchiaino di caffè in polvere
Ventagli Millefoglie Ali d'Oro



Preparazione:

Mettere a bagno la gelatina in acqua fredda; in una ciotola mescolare lo yogurt con il miele. Scaldare il caffè, senza che bolla. Unire la gelatina scolata e strizzata e farla sciogliere.

Aggiungere il caffè con la gelatina alla crema di yogurt e mescolare bene. Incorporare gli albumi montati a neve con un pizzico di sale. Dividere la mousse in 4 bicchieri e porre nel freezer 10 minuti per poi trasferire in frigorifero.

Servire dopo avere tostato i semi di sesamo in un tegame antiaderente e senza alcun condimento. Con lo zucchero e 1 cucchiaino di acqua di fiori di arancio preparare un caramello chiaro, unire i semi di sesamo e la polvere di caffè, mescolare bene e, quindi, versare il caramello su della carta da forno e creare delle sottili sfogliette, facendole indurire e poi staccarle delicatamente dalla carta.

Portare in tavola la mousse al caffè con le sfogliette di caramello e i Ventagli Millefoglie Ali d'Oro.

Fonte: <http://www.donnamoderna.it>