

Baba de Camelo com Café

INGREDIENTES PARA 6 PESSOAS

1 lata de leite condensado cozido com 397g
2 ovos
2 folhas de gelatina
3 colheres de sopa de café solúvel
200 ml de natas para bater



Tempo de preparação: 15 minutos + 4 horas

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Video: Sandro Vilar

Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f23/baba-camelo-cafe-43072/>

PREPARAÇÃO

1. Parta os ovos e separe as gemas das claras.
 2. Às gemas, junte o leite condensado cozido e bata até que fique um creme.
 3. Demolhe as folhas de gelatina uma a uma em água fria durante 5 minutos.
 3. Num tachinho, coloque as folhas de gelatina escorridas e 2 colheres de sopa de água. Leve ao lume e logo que a gelatina comece a derreter, misture o café solúvel. Mexa e reserve.
 4. Bata as natas até que fiquem bem consistentes.
 5. Bata as claras em castelo.
 6. Com uma colher, misture o café ao leite condensado.
 7. Junte as natas e as claras. Envolve tudo cuidadosamente.
 8. Distribua a mousse pelas tigelas.
- Guarde no frigorífico até que solidifiquem e fiquem bem frescas.
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!