

Esponjado de Café

Erica Dinho

★★★★★ 5 from 6 votes



COURSE
postre

CUISINE
Colombiana



SERVINGS
6 porciones

INGREDIENTS

- 3 cucharadas de café instantáneo de buena calidad
- 1 lata 14 onzas de leche condensada
- 5 cucharadas de agua
- 1 cucharada de gelatina sin sabor
- 1 taza de crema de leche
- ¼ de taza de azúcar
- 3 claras de huevo

INSTRUCTIONS

1. Ponga el agua a hervir en una olla pequeña y retire del fuego. Mezcle 2 cucharadas de agua con el café en un tazón pequeño. Mezclar 3 cucharadas de agua con la gelatina en otro tazón pequeño hasta que se disuelva la gelatina.
2. Coloque la mezcla de café y leche condensada en una licuadora y mezcle durante unos 2 minutos. Añadir la gelatina disuelta a la licuadora y mezclar durante 1 minuto más.
3. En un tazón mediano, usando una batidora eléctrica batir la crema de leche durante unos 3 minutos. Mezcle suavemente la crema batida en la mezcla de café.
4. Usando una batidora eléctrica batir las claras de huevo y el azúcar en un recipiente limpio y seco a punto de nieve.
5. Añadir la mitad de las claras de huevo a la mezcla, mezclando suavemente para incorporarlos. Añadir el resto de las claras y mezclar.
6. Vierta la mezcla en vasos individuales y refrigere por cerca de 5 horas o toda la noche. Servir con crema batida y chocolate rallado por encima.



KEYWORD

café

Have you Tried this Recipe? Tag me Today!

Mention @mycolombianrecipes and tag #mycolombianrecipes!