

Mousse de café y frutos rojos

COOKING
LOVERS TESA



Consejo del chef

Decora con nata montada y cacao en polvo para darle un toque irresistible.

Raciones para 2

200 gr Queso crema vegano

100 gr Nata montada vegana

1 Taza de café

3 Onzas de chocolate negro sin azúcar

3 Cucharadas de sirope de ágave

50 gr Frambuesas frescas

Galletas o bizcochos al gusto

Cacao en polvo

1 En un recipiente mezclamos el queso crema con la nata montada, 2 cucharadas de sirope de agave y 2-3 cucharadas de café negro.

2 Mojamos los bizcochos o las galletas elegidas en el sobrante del café.

3 Salteamos las frambuesas con un cucharada de sirope hasta obtener una mezcla tipo confitura.

4 Derretimos el chocolate negro en el microondas.

5 Montamos nuestro postre en un par de tazas alternando capas de bizcocho mojado en café, crema de café, chocolate fundido y frambuesas.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/mousse-cafe-frutos-rojos/>

