

ελκικό καφέ!



Λαχταριστό όσο

δεν φαντάζεστε!

ΥΛΙΚΑ

1 πακέτο μπισκότα σαβαγιάρ

Για τη μους γιαουρτιού:

300 γρ. κρέμα γάλακτος

6 φύλλα ζελατίνης

4 κρόκους αβγών

100 γρ. ελληνικό καφέ (ρόφημα)

40 γρ. ζάχαρη άχνη

100 γρ. μέλι

500 γρ. γιαούρτι στραγγιστό

Για το σερβίρισμα:

Κακάο

Μέλι

Παστέλι σουσαμιού (προαιρετικά)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Παίρνουμε ένα μπολ με σφαιρικό πάτο 20εκ. διάμετρο και 15-17εκ. και το

καλύπτουμε με μεμβράνη εσωτερικά.

Βάζουμε την κρέμα στο μπολ και από πάνω στρώνουμε τα μπισκότα. Τα πιέζουμε για να βυθιστούν και από πάνω βάζουμε και τα υπόλοιπα με τον ίδιο τρόπο. Φροντίζουμε να μείνουν κάποια και στην επιφάνεια, γιατί θα αποτελέσουν τον πάτο του γλυκού. Σκεπάζουμε το μπολ με μεμβράνη και το φυλάμε στο ψυγείο για 4 ώρες τουλάχιστον.

Βγάζουμε το μπολ από το ψυγείο, ξεσκεπάζουμε και το αναποδογυρίζουμε σε μια πιατέλα.

Αφαιρούμε το μπολ και την εσωτερική μεμβράνη, πασπαλίζουμε με κακάο και με τριμμένο παστέλι σουσαμιού, περιχύνουμε με μέλι και σερβίρουμε.

Για τη μους γιαουρτιού:

Μουλιάζουμε τις ζελατίνες μέσα σε ένα μπολ με κρύο νερό για 5 λεπτά. Χτυπάμε την κρέμα γάλακτος μέχρι να γίνει σαντιγί.

Βάζουμε σε μπεν μαρί τους κρόκους, την άχνη ζάχαρη και το ρόφημα του καφέ. Το τοποθετούμε πάνω σε μια κατσαρόλα με λίγο νερό και το βάζουμε στη φωτιά.

Ανακατεύουμε συνέχεια το μείγμα αβγών πάνω στη φωτιά, μέχρι να πάρουν θερμοκρασία και να γίνουν μια αφράτη κρέμα. Προσθέτουμε στην κρέμα το γιαούρτι, το μέλι και τα φύλλα ζελατίνης και ανακατεύουμε μέχρι να λιώσουν. Προσθέτουμε τη σαντιγί και ανακατεύουμε απαλά, μέχρι να γίνει μια ομοιόμορφη κρέμα.

Πηγή: briefingnews.gr