

Mousse rápida de café, un postre cafetero... ¡en solo 2 minutos!

2 min

fácil

Ingredientes

Como tantas otras cosas ricas del condumio histórico, la [mousse](#) nació en Francia a mediados del s. XVIII basada en la clara de huevo montada -de ahí su nombre que significa espuma- y saborizada. Además de la mousse clásica, también se denomina de esta manera a otras preparaciones igualmente esponjosas y delicadas.

En este caso, la idea consiste en **utilizar la nata montada como base espumosa** . La nata montada es [una emulsión](#) -también lo es la mayonesa por ejemplo- aunque en este caso se trata de burbujas de aire suspendidas en la grasa propia de la nata líquida o crema de leche. A diferencia de la clara montada (emulsión de aire en proteína) la nata no precisa cocción así que se trata de aprovechar la circunstancia para reducir al mínimo el trabajo. De hecho la nata montada se puede comprar hecha, aunque no sirve esas espantosas de bote que duran minuto y medio antes de decaer al abismo del churrete derretido. Esas son un horror.

El resto va a consistir **preparar una crema con sabor a café enriquecida con yema de huevo y leche condensada** para aportar más sabor y cremosidad final. Por supuesto, el nivel de dulzor vendrá regulado por la adición de azúcar o no a la nata montada y la cantidad de leche condensada. A nosotros nos gusta sin mucho azúcar, da un resultado fantástico y es otra forma de disfrutar con el café. Y en dos minutos, oiga.