



Dificultad:  
Alta



Porciones:  
10



Tiempo:  
45 minutos

## Información Nutricional

Energía:	388 Kcal
Proteínas:	7.9 g
Grasa Total:	20.7 g
Colesterol:	55 mg
H. de Carbono:	43.1 g
Fibra Dietética:	0,6 g
Sodio:	155 mg

## ESPUMA DE CAFÉ Y QUESO CREMA

### Ingredientes

- 1 Pan de queso crema 225 g
- 1 Tarro de leche condensada NESTLÉ®
- 2 Cajitas de crema larga vida NESTLÉ® (refrigeradas del día anterior) 400 ml
- 1 Sobre de gelatina sin sabor 7 g
- 1 Cucharada de café NESCAFÉ® TRADICIÓN®
- 2 Paquete de galletas CRIOLLITAS® MCKAY®
- 2 Tazas de café listo y endulzado (tíbio)
- chocolate en polvo NESTLÉ® para espolvorear

### Preparación

1.- Corta el queso crema en trozos irregulares y déjalos en un bowl, bate enérgicamente hasta dejarlo como una crema blanda y sin grumos. Luego, añade poco a poco la leche condensada NESTLÉ® sin dejar de batir hasta homogenizar. Deja esta mezcla a un lado y mientras en otro bowl bate la crema larga vida NESTLÉ® hasta dejarla espumosa. Junta con la primera mezcla hasta integrar bien.

2.- Luego, hidrata la gelatina en  $\frac{1}{4}$  taza de agua caliente, revuelve hasta disolverla bien. Agrega poco a poco a la mezcla anterior batiendo constantemente para evitar la formación de grumos. Separa la mezcla en dos partes y a una de ellas agrega el café NESCAFÉ® TRADICIÓN® disuelto en un poco de agua tibia.

3.- Toma copas y deja sobre sus bases dos a tres galletas CRIOLLITAS® MCKAY®, vierte un poco del café preparado hasta humedecer bien las galletas y rellena con la crema ya preparada y saborizada con NESCAFÉ®. Luego, repite el procedimiento con las galletas y cubre con la crema de color blanco. Lleva a refrigeración durante 30 minutos hasta que tome mayor textura. Una vez lista y al momento de servir espolvorea la superficie con chocolate en polvo NESTLÉ®