

DULCE de LECHE amb MOUSE de IOGURT i GRANISSAT de CAFÉ

8 persones	Mousse de iogurt
250 grs	iogurt grec
125 grs	crema de llet del 35% (la meitat del pes del iogurt)
	Dulce de leche
500 ml	llet sencera
250 grs	sucre (la meitat del pes de la llet)
1/2 cullerada	bicarbonat sòdic (1 cullerada / litre de llet)
	Granissat de café
2	cafés (1 + 1)
	sucre al gust
	rom, vodka (per baixar el punt de congelació)

Granissat de café

- En un café hi dissolem el sucre escalfant-lo una mica.
- Quan el sucre s'ha dissolt hi afegim l'altra café.
- Posar-hi una mica de licor i remenar.
- Deixar-ho al congelador unes 4 hores, anant remenant de tant en tant perquè agafi una textura semblant a la d'un granissat.

Mousse de iogurt

Nota: El pes de iogurt que volem i la mitat del pes en crema de llet de 35% de MG.

- Muntar la crema de llet a punt de nata.
- Quan estigui muntada afegir-hi el iogurt i anar remenant molt a poc a poc amb una espàtula manual de llengua de gat.
- Deixar-la refredar a la nevera un mínim de unes 3 hores.

Dulce de leche

Nota: El pes de la llet que volem i la mitat del pes en sucre, i una cullerada de bicarbonat per litre de llet.

- Posar a bullir la llet.
- Quan bulli hi afegim el sucre i anem remenant.
- Quan agafi un color de café amb llet i afegim el bicarbonat.
- Seguir bullint i remenant fins que s'espesseixi i agafi un color torrat.
- Deixar temperar. Ho hem de deixar temperar perquè no se'ns trenquin les copes.
- En unes copes transparents tipus Martini posem el "dulce de leche" al fons de la copa. RESERVAR.

Presentació a taula

- Al moment de presentar a taula a sobre del dulce de leche hi posem la mousse de iogurt i el granissat de café.

