

POSTRES

CHOCOMISU CON KIT KAT



Ingredientes:

- 5 yemas
- 1 taza de azúcar
- 550 g de queso crema o queso mascarpone
- 1 taza de nutella o pasta de avellanas
- 400 g de crema muy fría
- 1 taza de un excelente café
- Trozos de Kit
- Cacao amargo en polvo

Preparación

- En un Bowl metálico poner a baño maría 5 yemas + 1 taza de azúcar. Batir hasta que la mezcla se ponga pálida y de textura más firme. Agregar 550 g aprox. de queso crema o queso Mascarpone y seguir batiendo hasta que no haya grumos.
- Agregar 1 taza de nutella o pasta de avellanas y batir hasta que esté todo incorporado.
- En un Bowl aparte poner 400 g de crema muy fría (8 horas en el refrigerador) y batir hasta hacer una crema Chantilly.
- Agregar la mezcla de nutella y unir con movimientos envolventes para no perder el aire.



- Poner en un plato 1 taza de un excelente café y pasar las galletas por el líquido y cubrir el fondo de vasitos de vidrio (o una fuente grande).
- Cubrir con una cucharada de la mezcla, trozos de Kit Kat, nuevamente galletas remojadas en café y terminar con la mezcla de nutella y emparejar la superficie con un cuchillo.
- Llevar al refrigerador (ojalá por más de cuatro o cinco horas).
- Para servir espolvorear cacao amargo en polvo y enterrar una barrita de Kit Kat.

