Receta de Postre De Café Con Vainilla

22 Abr 2014

Buenos días a tod@s, para este fin de semana que ya despedimos al verano, os dejo este rico postre que os gustará a tod@s los amantes del café.

Ingredientes

- Leche entera (un litro)
- Crema de leche o nata (un brik pequeño)
- Yemas de huevo (cuatro)
- Azúcar (250grs)
- Nescafé (una cucharada sopera)
- Gelatina neutra (dos sobres)
- Esencia de vainilla (una cucharadita)

Modo de Preparación

1. En un bol, batir las yemas de huevo con el azúcar
2. Poco a poco incorporar la leche y la crema de leche
3. Poner al fuego medio en una cacerola hasta que espese sin dejar de remover
4. Retirar del fuego y añadir el nescafé, la gelatina disuelta en un poco de agua tibia y la vainilla
5. Humedecer un molde y volcar toda la mezcla
6. Meter al frigorífico y dejar al menos tres o cuatro horas
7. Desmoldar con cuidado y decorar a vuestro gusto y.....buen provecho!!!