

Mousse café pain d'épice



Ingrédients nécessaires

café instantané en poudre : 2cc
pain d'épice : 4 tranche(s)
sucre blanc : 50g
mascarpone : 250g
sel : 1 pincée(s)
œuf : 2

Préambule

Réalise une délicieuse mousse au café et au pain d'épice à base de mascarpone pour obtenir un dessert très beau, mais surtout, très BON !

ATTENTION :

Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire. Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.

Etape 1

Commence par demander à un adulte de t'aider à séparer les blancs des jaunes d'œufs. Mets les jaunes avec le sucre et les blancs avec la pincée de sel.



Etape 2

Ensuite, bats les blancs en neige à l'aide d'un batteur électrique. Puis, réutilise ce batteur pour mélanger les jaunes d'œufs et le sucre.



Etape 3

Ajoute la moitié du café avec les jaunes et mélange.



Etape 4

Ajoute ensuite le mascarpone.



Etape 5

Mets l'autre moitié du café dans une assiette creuse et mélange-la avec de l'eau.



Etape 6

Ajoute les blancs en neige au mélange avec le mascarpone.



Etape 7

Trempe les tranches de pain d'épice dans le café et place une tranche au fond de chaque coupe.



Etape 8

Verse par-dessus ton mélange à base de mascarpone.



Etape 9

Laisse la mousse au moins 5 heures au frigo. Au moment de servir, n'hésite pas à décorer ton dessert avec de la crème chantilly et des grains de café.

