

Bavaoise au café colombien



La région d'Antioquia en Colombie, dont est originaire cette recette, est une région qui produit un des cafés le plus raffiné du monde. Et l'on retrouve cet ingrédient dans plusieurs de leurs desserts.

Ingrédients pour 6/8 personnes

- 2.5 tasses de crèmes liquide
- 2 cuillers à soupe de café lyophilisé dissoutes dans une tasse d'eau chaude
- 1 sachet de gélatine neutre
- $\frac{3}{4}$ tasse de sucre

Préparation

1. Dissoudre la gélatine dans l'eau chaude avec le café lyophilisé.
2. Battre la crème avec le sucre. Y ajouter le mélange précédent. Bien mélanger.
3. Placer dans un moule et réfrigérer pendant au moins 2 heures.
4. Avant de servir, battre un peu la crème pour qu'elle récupère son élasticité.

Rappel: la tasse est une mesure de quantité, équivalente à 250 ml de liquide

Bon appétit!