

CHUPITO DE CAFÉ IRLANDÉS

INGREDIENTES:

Gelatina de café y whisky:

400 grs. de café
100 grs. de azúcar
50 grs. de whisky
4 hojas de gelatina

Chantilly:

200 grs. de nata
50 grs. de azúcar
1 vaina de vainilla

Decoración: Granos de café de chocolate



ELABORACIÓN:

Gelatina de café y whisky:

Calentar el café con el azúcar hasta que éste se deshaga completamente.

Añadir las hojas de gelatina previamente hidratadas y disolver.

Incorporar el whisky.

Rellenar vasos de chupito hasta la mitad y dejar que cuaje en frío.

Chantilly:

Montar la nata fría con el azúcar y la vaina de vainilla raspada.

Montaje:

Meter en manga pastelera y terminar de rellenar los vasos de chupito.

Decorar con granos de café de chocolate.