

## Crema di caffè



© Ricette Bimby

## Questa ricetta è per il Bimby TM 5 e TM31

Dosi per	4 persone
Tempo di preparazione	-
Tempo di cottura	-
Difficoltà	4 / 5
Tempo di lievitazione	-
Tempo di riposo	15 min.

### Ingredienti

- 3 tazzine di caffè espresso
- 6 cucchiaini di zucchero
- Un cubetto di ghiaccio
- 250 g di panna liquida molto fredda

### Preparazione

Metti il boccale del Bimby e la farfalla in frigorifero.

Prepara 3 tazzine di caffè espresso molto ristretto.

Versa in caffè in una tazza, aggiungi 6 cucchiaini di zucchero, un cubetto di ghiaccio e metti in frigorifero per **15 Min.** a raffreddare.

Inserisci nel boccale la panna fresca liquida molto fredda (se la lasci 15-20 Min. in freezer è meglio) e monta a **Vel. 3** finché risulterà ben ferma.

Mentre ancora le lame lavorano a **Vel. 3**, versa dal foro del coperchio, molto lentamente, il caffè.

Continua a montare **30 Sec. Vel. 3**.

Servi il caffè in crema subito, appena pronto!

### Consigli

Il segreto per preparare una crema di caffè ben ferma è nella temperatura dei suoi ingredienti: il caffè deve essere molto freddo, per questo aggiungo un cubetto di ghiaccio, e dovrà essere aggiunto alla panna montata mooolto lentamente, altrimenti la panna si smonterà subito.

La panna che ti serve per questa ricetta è la panna fresca liquida che si trova nel banco frigo del latte e non quella UHT!!

Il caffè in crema è da consumare immediatamente ma, se montato bene, può resistere in frigorifero anche alcune ore. Un poco del caffè tornerà liquido, ma il resto della crema si manterrà perfetta.

Aggiungi un tocco speciale: cacao amaro in polvere, cannella in polvere...

---

Usa la quantità di zucchero che preferisci o sostituiscilo con la stevia o altro dolcificante solubile.