

Mousse de Caramelo

(con dulce de leche)



Ingredientes

- 400 gr de dulce de leche (una lata)
- 4 huevos medianos
- Opcionalmente unas gotas de licor café o crema de whisky

Para decorar:

- 50 gr de almendra tostada picada
- 100 gr de galleta digestive triturada

Cocción: 10 minutos
Enfriado: 4 - 5 horas en la nevera
Cantidad : 3 - 4 personas



- 1** Comenzamos separando las yemas de las claras. Si las separamos individualmente evitaremos el riesgo de que un resto de yema se mezcle con la clara y las estropee. Pondremos las yemas en un bol y en otro las claras. Batimos las claras hasta el punto de nieve.
- 2** Seguidamente batimos las **yemas** durante un minuto hasta que blanqueen, añadimos el **dulce de leche** y batimos hasta que se integren las yemas con el dulce de leche. Si queremos darle un toque de sabor extra, si no lo van a tomar los niños, podemos añadirle unas gotas de **licor café** o crema de whisky.
- 3** Cuando tengamos el dulce de leche integrado añadimos la mitad de las claras a punto de nieve y mezclamos con movimientos envolventes con ayuda de una espátula. Una vez integradas añadimos la otra mitad y continuamos mezclando hasta que queden totalmente integrados. Notaremos que la mousse va adquiriendo un color más suave.
- 4** Seguidamente tapamos el bol con film plástico y **dejamos que repose en el frigorífico un mínimo de 4 horas**. Si dejamos que repose más tiempo tomará mucho más sabor.
- 5** Una vez que ha reposado la serviremos en raciones individuales. Una sugerencia de presentación es triturar unas **galletas** y colocarlas en el fondo del envase en el que vamos a servir. Las galletas tipo digestive o María le quedan muy bien. Podremos darle un toque crujiente espolvoreando por encima **almendra** tostada triturada.