

CREMA ITALIANA DE CAFÉ

Tiempo de preparación: 5 minutos

Tiempo en refrigeración: 1 hora

Salen de 2 a 4 porciones*

Ingredientes:

- 3/4 taza de crema para batir (nata)*, 200 ml
- 1/3 taza de Espresso o café fuerte, 80 ml
- 2 cucharadas de azúcar pulverizada



Instrucciones:

1. Hacer un café fuerte, espeso y cremoso, usando una máquina de espresso. El café debe ser rico y de sabor fuerte, no aguado. *Si no tienes máquina, puedes hacerlo en la máquina que tengas, solamente asegurate que tenga sabor fuerte, ya que este es el que da el sabor a toda la crema.*
2. Vierte el café en un vaso y añade el azúcar pulverizada, revolver bien. Dejar enfriar completamente a temperatura ambiente, luego colocar en el refrigerador hasta que esté frío.
3. Mientras el café se enfría, batir la crema con una batidora de pie o una batidora manual eléctrica, hasta que se formen picos sólidos. *La crema debe estar muy fría, así que no la saques del refrigerador antes de lo necesario.*
4. Cuando la crema esté bien montada, añadir el café dulce bien frío, batir un minuto más para que el café se mezcle bien con la crema, se debe obtener una crema bastante espesa.
5. Tapar con envoltura de plástico o transferir la crema un recipiente con tapa y guardarlo en el refrigerador durante al menos una hora antes de servir. Luego servir en tazas pequeñas con una cucharita, disfrutar y ser feliz!

Notas:

*La crema tiene una dulzura perfecta, pero si la quieres más dulce, puedes agregarle 1 cucharada extra de azúcar.

*La cantidad de porciones que te salgan dependerá del tamaño de la taza que uses. Yo usé pequeños vasitos y me salieron 4.

*Puedes guardar la crema durante un par de días en el refrigerador, pero se disfruta mejor recién hecha.

*Muy importante para el éxito de esta receta es que todos los ingredientes estén bien fríos. Así que, además de enfriar el café y dejar la crema para batir en el refrigerador hasta el momento de usarla, te recomiendo que pongas en el congelador el recipiente donde vas hacer la crema, durante una hora aproximadamente.