

## **MOUSSE DE BAYLEIS Y CHOCOLATE CON SU GALLETA DE SABOR**



### **INGREDIENTES**

#### **MOUSSE DE BAYLEIS Y CHOCOLATE**

200 g chocolate blanco  
150 g nata  
25 g licor de café Bayleis  
1 cucharada Nescafé  
200 g nata montada

#### **GALLETAS DE CAFÉ**

45 g café expresso  
50 g Nescafé  
2 huevos  
100 g azúcar  
100 g chocolate negro  
250 g almendras molidas  
50 g harina  
1 chorrito de kirch

## **MODO DE HACERLO**

Triturar el chocolate y derretirlo al baño maría. Calentar la nata con el Nescafé, sin que llegue a hervir y mezclar poco a poco con el chocolate. Una vez que esté bien mezclado, agregar el licor de café. Dejar enfriar y cuando esté templado mezclar con la nata montada. Rellenar unos vasitos pequeños y llevar a nevera.

### **GALLETAS DE CAFÉ**

Derretir en el microondas o al baño María el chocolate negro. Añadir el expreso y mezclar bien. Incorporar los huevos batidos, el azúcar y el Nescafé. Batir bien la mezcla. Incorporar la harina y la almendras molida y formar una masa. Dejar reposar tapada con un trapo en la nevera hasta enfriar. Tomar pequeñas porciones de la masa, formar unas bolitas y aplastar ligeramente sobre la bandeja del horno con papel antiadherente. Hornear a 220° durante unos 5-7 minutos. Retirar y dejar enfriar. Servir la mousse de café acompañado de las galletas.