

Chef Pepin



Recetas del Chef Pepin

POSTRES

SEMIFREDDO DE CAFÉ

INGREDIENTES:

- 4 Yemas de huevo
- $\frac{3}{4}$ Taza de azúcar
- 2 Cucharadas de café instantáneo
- 4 Tazas de crema de leche (*heavy cream*)

PREPARACION:

Bate las yemas e incorpora el azúcar.

Cuando esté todo unido, pon la crema y bate hasta que la crema adquiera consistencia.

Añade el café.

Pon la preparación en un molde y déjalo en el congelador durante 4 horas.

Sácalo del congelador y desmolda en un plato.

Para decorar tu postre puedes usar un poco de *whipping cream* y pon una que otra frambuesa para darle color.