

Mousse de baileys

Por: Chef Diego Dato Del [Restaurante Melvin](#) By Martín Berasategui

Preparación 120 minutos

Ingredientes

- 320 g de yema de huevo
- 60 g de maicena
- 250 g de azúcar
- 0'25 l de nata
- 0'5 l de leche
- 1 vaina de vainilla
- 50 g de coco rallado
- 1 dl de Baileys 0'5
- l de nata montada

Mezclar bien en un bol la yema y el azúcar. Ir incorporando la maicena en forma de lluvia y con una espátula acabar de mezclar todo hasta que se forme una masa.



Restaurante Melvin By Martín Berasategui

Con la ayuda de un cuchillo pequeño afilado abrir la vaina de vainilla y rascar sus semillas, primero por un lado y luego por el otro. Agregarlo a otra cazuela al fuego donde hayamos puesto a hervir la nata, la leche y el coco rallado. Añadir también la vaina entera que nos ha quedado.



Una vez que esté hirviendo, bajar un poco la temperatura y volcar sobre las yemas primero un poco de la mezcla de leche, mezclando bien con una varilla y una vez bien integrado, añadir el resto. [Rescatar la rama de vainilla](#) y emplearla para otros usos.



Volver todo a la cazuela, poner a fuego y trabajarla mezclando sin parar con una espátula hasta que espese y comience a hervir, unos 5 minutos, para que pierda el sabor de la maicena. Retirar del fuego, tapar con papel film y enfriar bien en la cámara durante dos horas, al menos.



Acabado y presentación

Transcurridas, añadir el Baileys a la crema, mezclar todo bien e incorporar la nata montada bien fría, con cuidado, de arriba abajo ayudándonos de una lengua de goma para que la mousse quede esponjosa. Vertemos la crema en pequeños tarros de cristal o copas y dejamos enfriar antes de servir.

Truco

Es importante que la crema a la hora de servirla esté bien fría. Podemos acompañarla de un buen helado o frutas rojas maduras