



CAPRICO DE SPECULOOS

Ingredientes (para 3 unidades):

- ☐ 3 bizcochos de soletilla
- ☐ 3 galletas speculoos
- ☐ 50 g mascarpone
- ☐ 100 ml nata líquida 35% M.G.
- ☐ Aroma o esencia de vainilla
- ☐ 50 g pasta de speculoos
- ☐ 20 g azúcar glass
- ☐ 75 ml leche
- ☐ 2,5 g gelatina en hojas
- ☐ 200 g pasta de speculoos

Elaboración:

1. Poner a hidratar las hojas de gelatina en agua fría durante 10-15 minutos.
2. Triturar una o dos galletas hasta reducirlas a polvo y reservar.
3. Calentar los 200 g de pasta de speculoos en el microondas a potencia mínima para que esté más fluida.
4. Calentar la leche con los 50 g de pasta de speculoos hasta tener un compuesto liso y sin grumos.
5. Fundir la gelatina hidratada en el microondas y añadir a la mezcla caliente de leche y speculoos. Reservar a temperatura ambiente.
6. Cortar los bizcochos de soletilla a la mitad, empapar en leche, escurrir y colocar en el fondo de los vasos de presentación.
7. En un bol grande colocar la nata líquida 35% M.G. bien fría, el azúcar glas, el aroma de vainilla y el queso mascarpone, todo junto al mismo tiempo.



8. Batir con varillas hasta montar la crema y formar picos.
 9. Incorporar poco a poco la mitad de la mezcla leche y speculoos a temperatura ambiente batiendo con varillas a velocidad mínima.
 10. Cambiar las varillas por la espátula y terminar de incorporar la leche con movimientos suaves y envolventes para no bajar el volumen de la crema.
 11. Verter encima de los bizcochos llenando 1/3 del vaso.
 12. Colocar encima un cordón de pasta de speculoos ayudándonos de una manga pastelera y boquilla lisa.
 13. Verte otra capa de crema de mascarpone y reservar en la nevera para que enfríe y solidifique.
 14. Llenar el vaso con la segunda capa de pasta de speculoos fundida y reservar en la nevera hasta el momento de la degustación.
 15. En el momento de servir espolvorear con el polvo de galletas y comer siempre de arriba abajo intentando coger todas las capas del postre ¡¡IRRESISTIBLE!!
- * Se puede hacer este postre en vasos o en bandejas para servir en el centro de la mesa.*
- * Los bizcochos han de empaparse más o menos en la leche dependiendo de lo tiernos que estén y se tienen que escurrir antes de colocar en el vaso para que no haya exceso de líquido.*
- * Es importante utilizar la crema recién hecha para que la gelatina no cuaje.*