



Εύκολη μους με αλατισμένη καραμέλα

Μερίδες: 4 | **Χρόνος προετοιμασίας:** 20 λεπτά | **Χρόνος μαγειρέματος:** 10 λεπτά | **Χρόνος αναμονής:** 2 ώρες & 20 λεπτά

Υλικά για την καραμέλα

- 2 φύλλα ζελατίνης
- 160 γρ. ζάχαρη
- 80 ml νερό
- 80 ml κρέμα γάλακτος 35%
- 1 κ.γ. φυσικό αλάτι

Υλικά για την μους & το γαρνίρισμα

- 380 ml κρέμα γάλακτος 35%
- 1 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας
- 4 κ.σ. μπισκότα της επιλογής μας, θρυμματισμένα

Εκτέλεση

1) Βυθίζουμε τα φύλλα ζελατίνης σε κρύο νερό και τα αφήνουμε να μουλιάσουν.

2) Ετοιμάζουμε την καραμέλα. Σε κατσαρόλα βάζουμε το νερό και την ζάχαρη και βράζουμε σε μέτρια φωτιά. Δεν ανακατεύουμε για να μην σχηματιστούν κρύσταλλοι ζάχαρης στα τοιχώματα της κατσαρόλας.

3) Αφήνουμε την καραμέλα να βράσει μέχρι να πάρει χρώμα, για περίπου 8-10 λεπτά. Προσέχουμε για να μην σκουρύνει πολύ η καραμέλα και γίνει πικρή.

4) Κλείνουμε την φωτιά και προσθέτουμε την κρέμα γάλακτος προσεκτικά, γιατί θα φουσκώσει και το μείγμα είναι πολύ καυτό.

5) Προσθέτουμε το αλάτι και ανακατεύουμε μέχρι να διαλυθεί. Αφήνουμε την καραμέλα να κρυώσει για 5 λεπτά.



6) Στραγγίζουμε τα φύλλα ζελατίνης και τα προσθέτουμε στην καραμέλα, ανακατεύοντας καλά να διαλυθούν. Αφήνουμε την καραμέλα να κρυώσει εντελώς, σε θερμοκρασία δωματίου.

7) Ετοιμάζουμε την μους. Σε μπολ χτυπάμε με μίξερ χειρός την κρέμα γάλακτος και το εκχύλισμα βανίλιας μέχρι να σχηματιστεί σαντιγί.

8) Προσθέτουμε την καραμέλα και την ενσωματώνουμε εντελώς (μέχρι να έχει ενιαίο χρώμα το τελικό μείγμα) στην σαντιγί με απαλές κινήσεις, χρησιμοποιώντας σπάτουλα ζαχαροπλαστικής.

9) Μοιράζουμε την μους σε μπολ ή ποτηράκια και βάζουμε στο ψυγείο για τουλάχιστον 2 ώρες.

10) Σερβίρουμε την μους πασπαλίζοντας αν θέλουμε με θρυμματισμένα μπισκότα.

#FeedYourDreams,

Anna