

Espuma chocolate al cardamomo con gelée de naranja

Tipo de plato: Masas y Postres · Procedencia: Mavillum · Autor: Canela Molida

INGREDIENTES

0

15 gr	Cardamomo
200 gr	Chocolate Negro
4	Claras de huevo
	Cointreau — 1 chorrito
2	Gelatina en hojas
	Naranjas
150 gr	Nata
400 gr	Zumo de naranja

ELABORACIÓN

Hervir la nata y fusionar el cardamomo. A continuación mezclar con el chocolate. Cuando esté tibio incorporar las claras. Introducir la mezcla en un sifón de espumas, cargar con el aire comprimido y dejar reposar en la nevera 2 horas.

Para el gelée, hidratar las hojas de gelatina en agua fría unos 5 minutos. Escurrir y disolver un poco del zumo de naranja previamente calentado. Mezclar con el resto del zumo, la ralladura y el Cointreau. Dejar reposar un mínimo de dos horas en el frigorífico. Llenar 6 copas con el cóctel y completar con la espuma del chocolate por encima.