

Fondant castañas al chocolate

Tipo de plato: Masas y Postres · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Soufflé

INGREDIENTES

0

150 gr	Azúcar
2 ml	Brandy
1 kg	Castañas — o mejor puré de castañas
280 gr	Chocolate Negro — para fundir
	Vainilla — (esencia)
130 gr	Mantequilla — en pomada
5	Marrons glacés

ELABORACIÓN

Blanquear la mantequilla + azúcar + el chocolate fundido, + el puré de castañas + los marrons glacés en trocitos + extracto de vainilla + brandy. Mezclar.

Verter en molde o aro, tapizados con film.

Dejar en frigorífico 12 horas mínimo.

Desmoldar.

Decorar la superficie con cacao en polvo, azúcar glass, fideos de chocolate.....

De Meilleur du chef.