

Marquise chocolate

Tipo de plato: Masas y Postres · Procedencia: Mavillum · Autor: Mar (Argentina)

INGREDIENTES

0

100 gr	Azúcar glass
250 gr	Chocolate Negro
3	Huevos
125 gr	Caramelo(mini tatin)
100 gr	Nata
125 gr	Mantequilla

ELABORACIÓN

Funda el chocolate a baño maría con tres cucharadas de agua. Trabaje con una cuchara de madera la manteca en un bol hasta que esté blanda.

Incorpore las yemas y el azúcar hasta lograr una consistencia pareja.

Agregue el chocolate y luego la nata montada. Finalmente, añada las claras batidas a punto de nieve.

Ponga en una terrina rectangular y lleve al frigorífico 6 horas antes de servir.