

Postre chocolate (Th)

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

INGREDIENTES

0

200 gr	Azúcar
200 gr	Chocolate Negro
2 sobre/s	Cuajada
1 litro/s	Nata

ELABORACIÓN

Se pone todo 7 min, 90°, v 5 en la thermomix.

Echar en molde, si se quiere con una base de galletas con mantequilla o bizcocho.

(Mejor sin nada).

Meter en frigorífico.

Queda como una marquesa, pero menos pesada.