

Espuma chocolate al cardamomo con gelée de naranja

Tipus de plat: Masas y Postres | Procedència: Mavillum | Temps: 0 minuts

INGREDIENTS

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

ELABORACIÓ

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.