

Lingote chocolate

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mavillum | Tiempo: 0 minutos |
Dificultad:

INGREDIENTES

Decoración

200 gr Chocolate Negro - Nestlé

Relleno

200 gr Nata

100 gr Guindas - en almíbar, escurridas

70 gr Galletas marías - muy tostadas y troceadas con la mano

300 gr Chocolate Negro - Nestlé

300 gr Chocolate con leche - Nestlé

100 gr Brandy

100 gr Avellanas

100 gr Almendras - crudas

100 gr Pasas - maceradas en el brandy de la receta

ELABORACIÓN

Fundir el chocolate para pintar el papel de burbujas.

Con el vaso y cuchillas secas, eche los 200gr de chocolate troceado y programe 10seg., vel. máxima. A continuación programe 4 min, 40º, vel.3

Forre el molde de plum cake, con el papel de burbujas, con las bolitas hacia dentro del molde, sujételo al molde por fuera con papel celo y rápidamente pinte todo el fondo y paredes del molde con el chocolate fundido, haciendo una capa gruesa. Métao en el frigorífico para que se endurezca.

Sin lavar el vaso de fundir el chocolate, echar la nata líquida y programar 5 min, 100º, vel. 2.

Añada los dos chocolates troceados y muévelo en vel. 1, para que se deshaga poco a poco. Vaya subiendo a velocidades más altas lentamente hasta que vea que se ha fundido todo el chocolate. Cuando esté todo listo, bata en vel. 3 unos segundos, incorpore el brandy con las pasas y todo el resto de frutos secos, guindas y las galletas troceadas. Mézclelo todo bien con la espátula hasta que la mezcla sea homogénea.

Saque el molde de la nevera (ya estará el chocolate duro en el papel) y rellénelo con la mezcla que tenemos en el vaso.

Tápelo con el papel de sobresale del molde y déjelo mejor de un día para otro en el frigorífico.

Presentación:

En bandeja apropiada para el molde, con una blanda, se desmoldará quitando el papel, quedando todo el dibujo en el chocolate.

Guárdelo en el frigorífico hasta el momento de servirlo.

Útiles necesarios:

Papel de burbujas de los de embalar, para ponerlo dentro del molde plum cake dejando que sobresalga por el molde para luego taparlo y guardarlo en la nevera tapado. Un molde de plum cake de Albal, de litro y medio, un pincel para pintar el chocolate.