

Marquise chocolate

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

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.