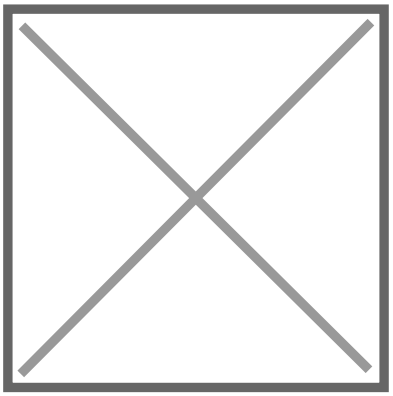
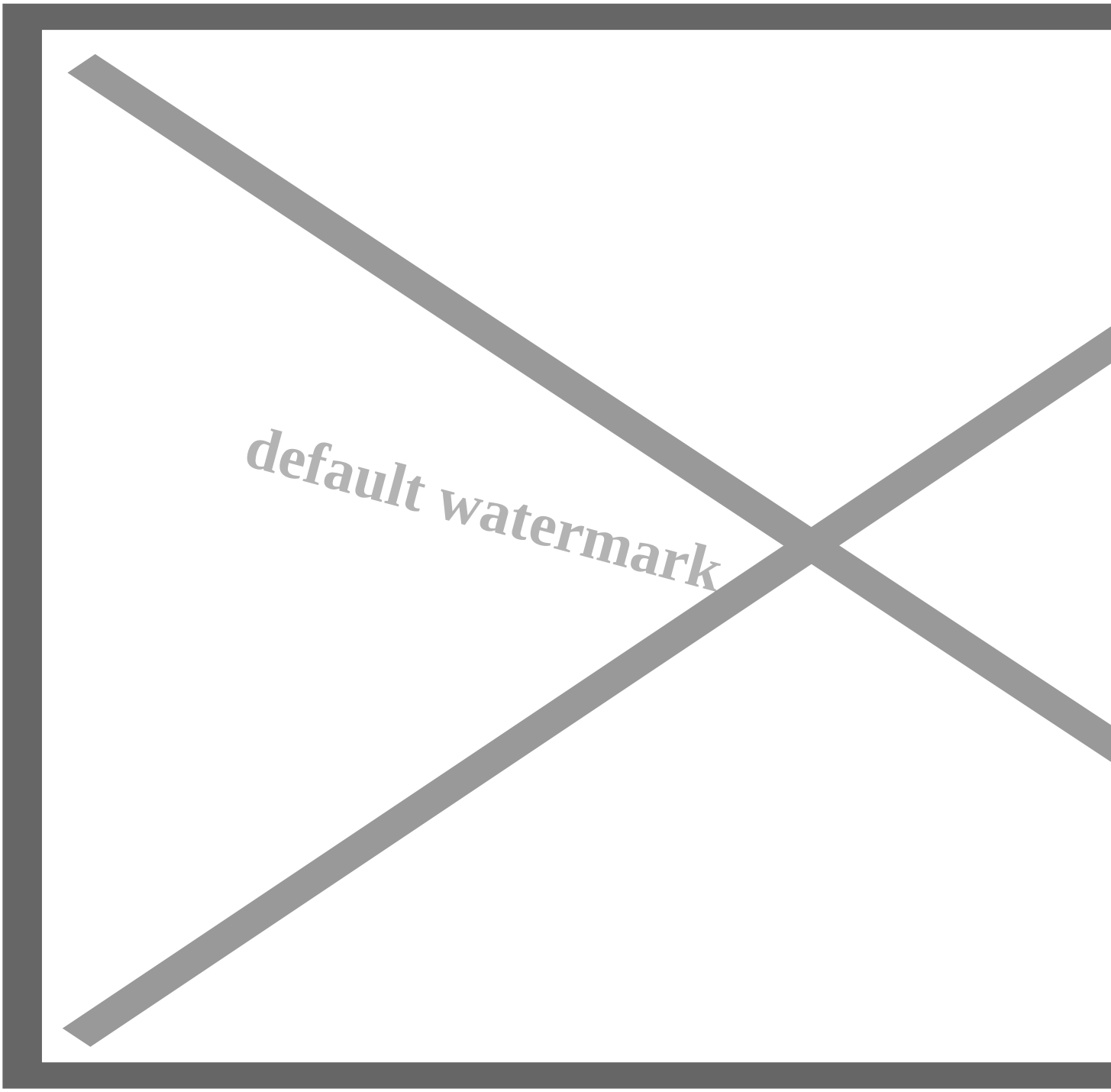


Corona de chocolate blanco y negro

DescripciÃ³n

default watermark



Un postre sin horno ni cocciÃ³n con el que triunfaremos y nos luciremos en cualquier celebraciÃ³n. El Ãºnico misterio que tiene es nos quede bien cuajado.

Ingredientes: **(Para seis u ocho personas).**

- 250 gr de chocolate negro para fundir. Me gusta el de NestlÃ© postres.
- 100 gr de chocolate blanco. He puesto de NestlÃ© postres.
- 100 gr de azÃºcar para la capa de chocolate negro.
- 80 gr de azÃºcar para la capa de chocolate blanco.
- 1 l de nata lÃquida para montar. Mejor si son 2 bricks de 500 ml.
- 200 ml de leche.
- 25 ml de esencia de vainilla o 1/2 cucharadita de postre si es en polvo.
- 12 hojas de gelatina neutra.
- 2 cucharadas soperas de licor tipo ron, brandyâ?¦ Opcional.

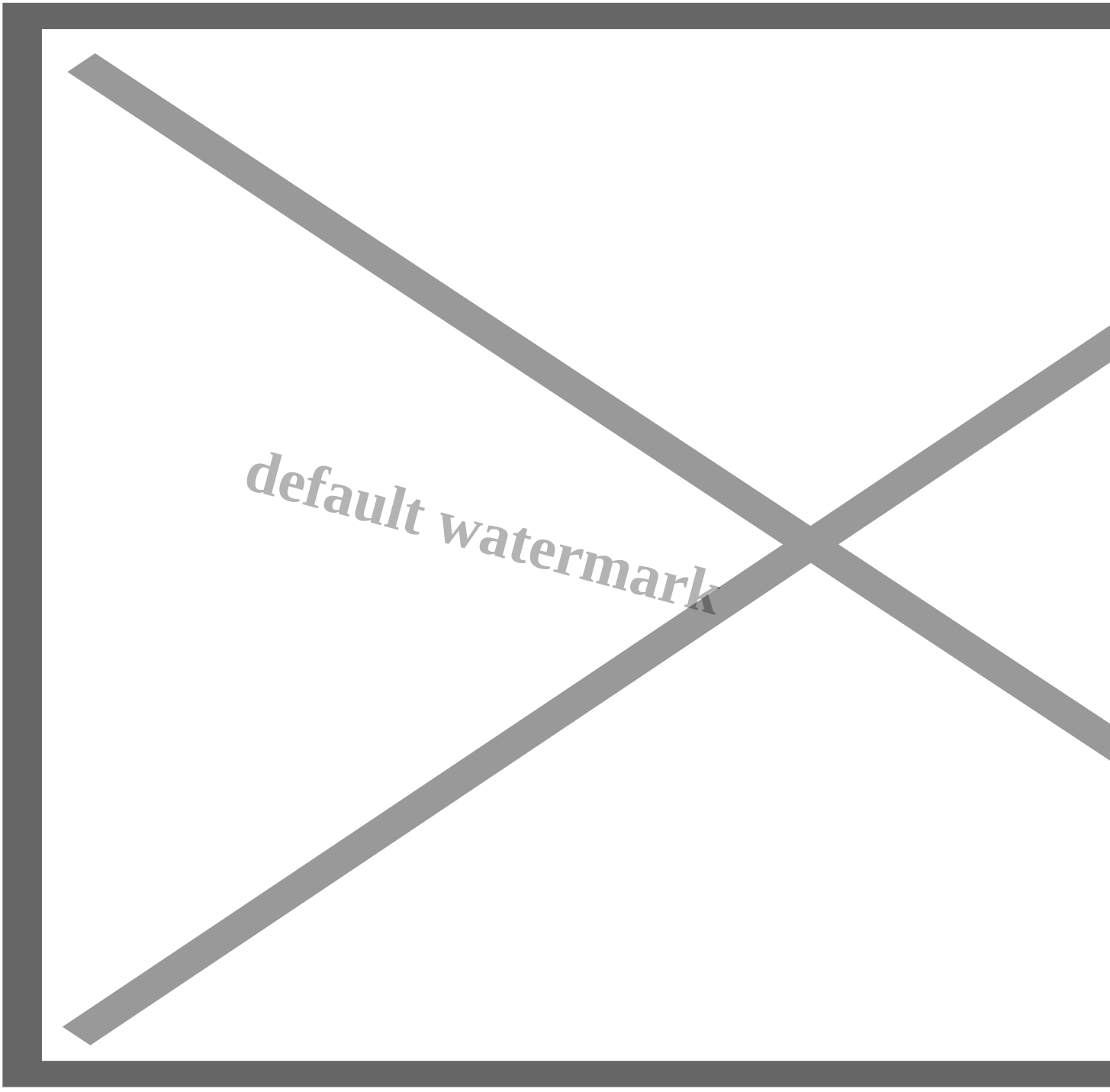
PreparaciÃ³n:

Las dos capas se preparan de igual forma.

Haremos primero la mezcla del chocolate negro.

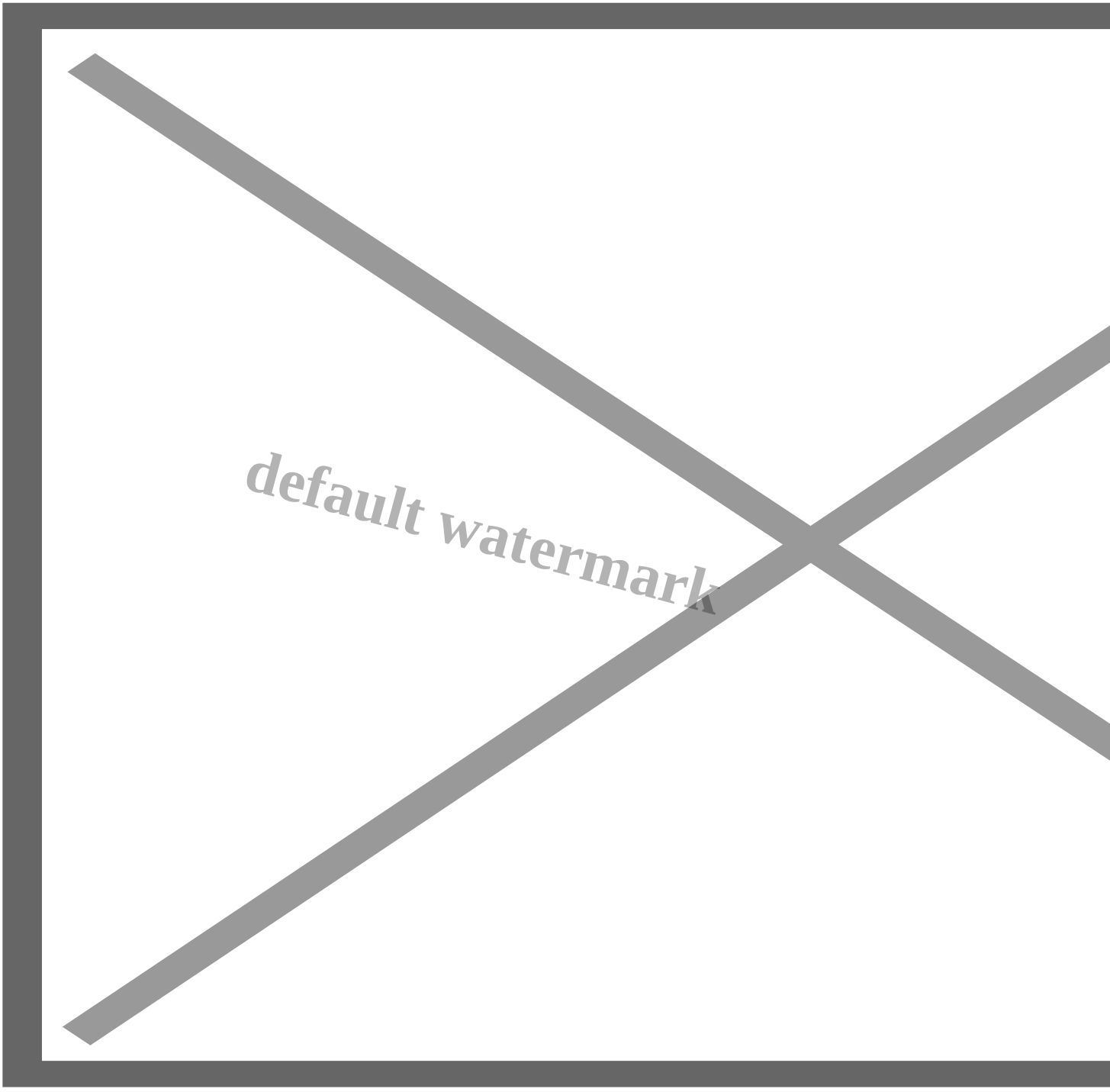
Escogemos un molde de corona, aunque puede ser cualquier otro. Pincelamos con un chorrito de aceite de oliva para facilitar el desmolde. Reservamos.

default watermark

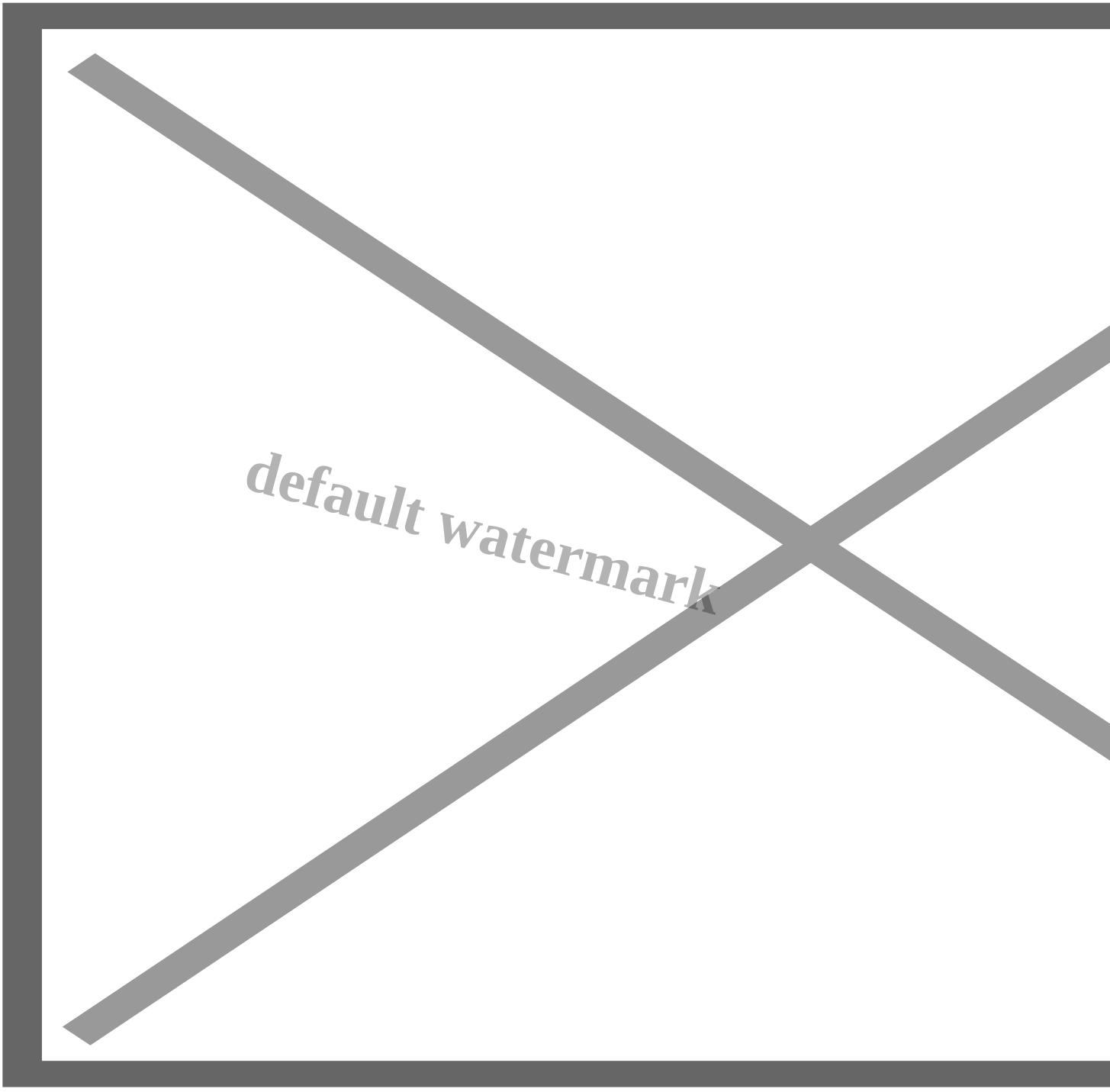


Derretimos el chocolate negro en el microondas, controlando el tiempo, para que no se nos queme. Reservamos.

Hidratamos en agua frÃa 6 lÃ¡minas de gelatina, reservamos.

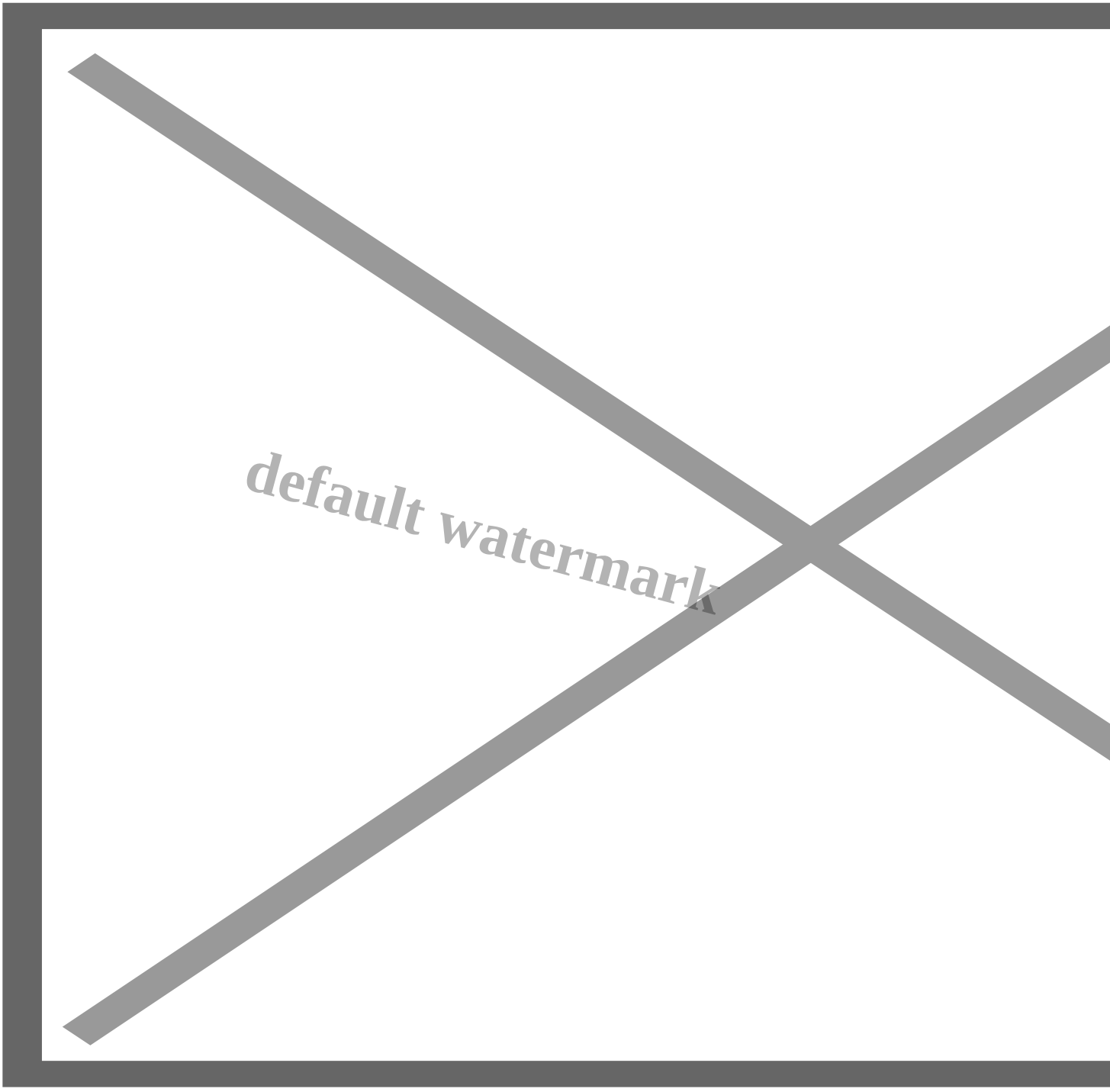


En un cazo vertemos 500 ml de nata, 100 ml de leche, los 100 gr de azÃºcar y las cucharadas de licor. Llevamos al fuego, removemos para que se mezcle todo bien y aÃ±adimos el chocolate fundido.



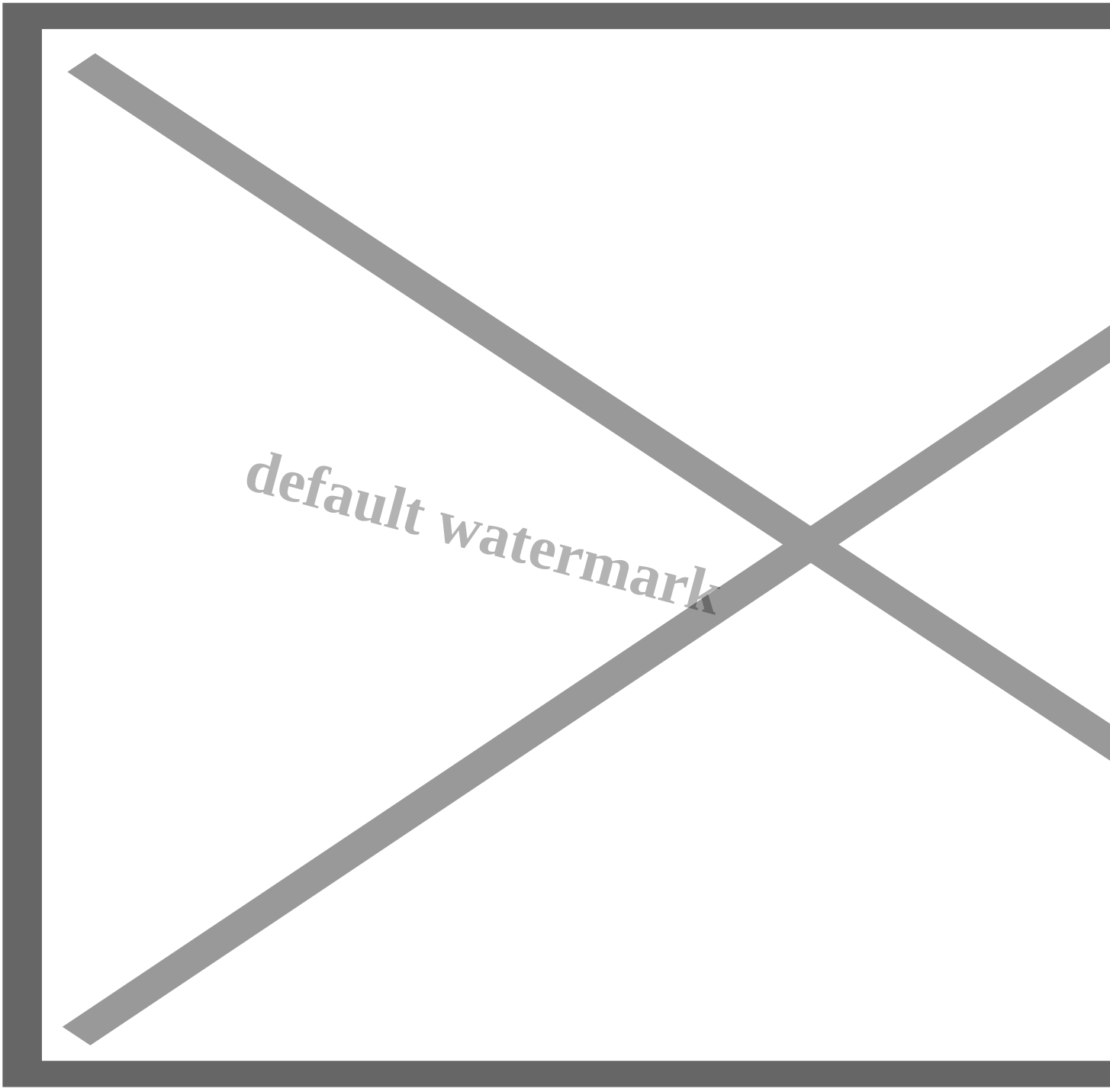
Seguimos removiendo, que no se nos pegue al fondo del cazo. Cuando estÃ© caliente, pero **sin hervir** , aÃ±adimos la gelatina hidratada y **bien escurrida.** Retiramos del fuego, mezclamos bien que desaparezca la gelatina.

Vertemos en nuestro molde, dejamos templar a temperatura ambiente e introducimos en la nevera **durante al menos 4 horas**, para que cuaje bien antes de incorporar la capa de chocolate blanco.

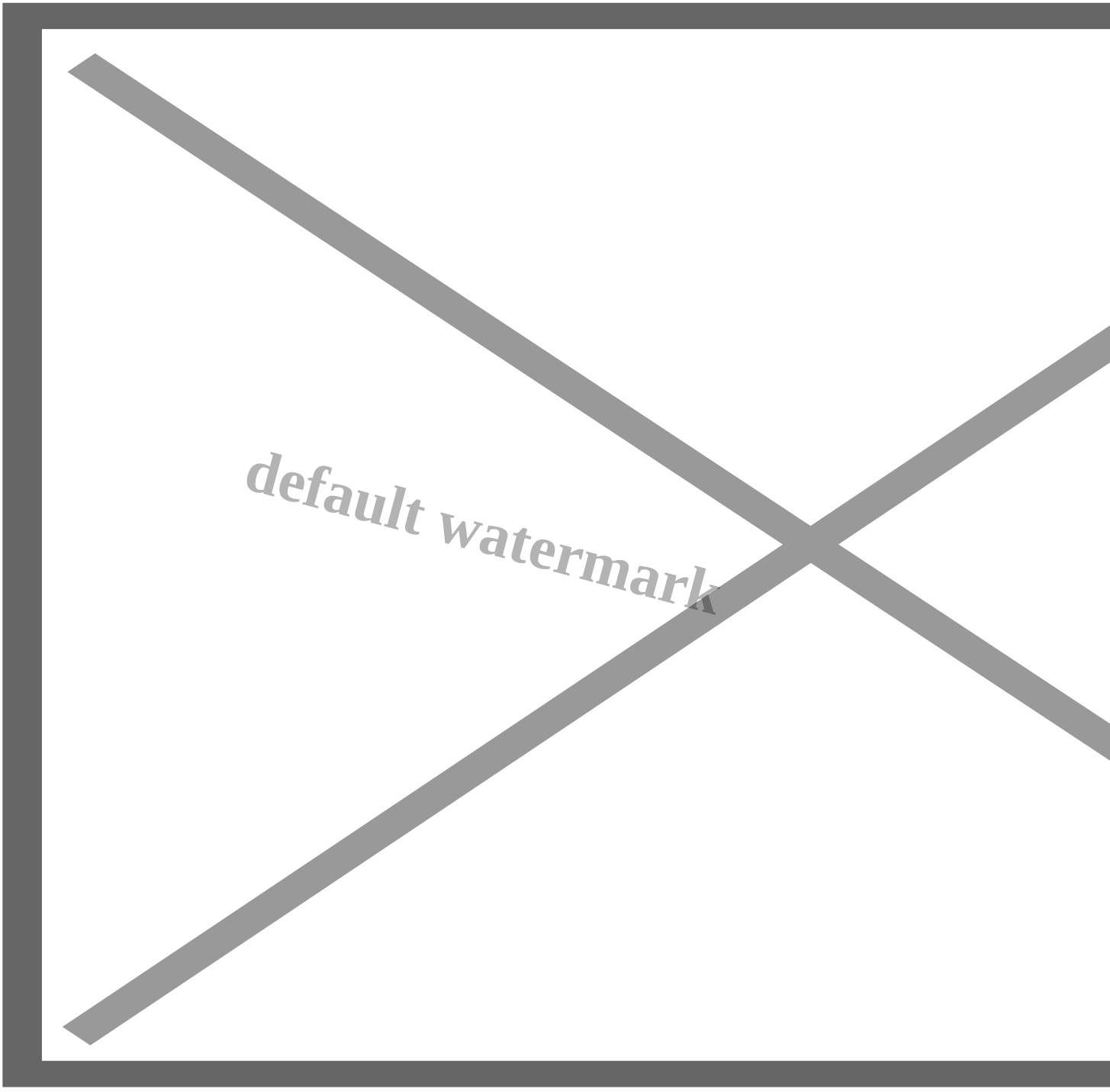


La mezcla de chocolate blanco se hace del mismo modo que la anterior.

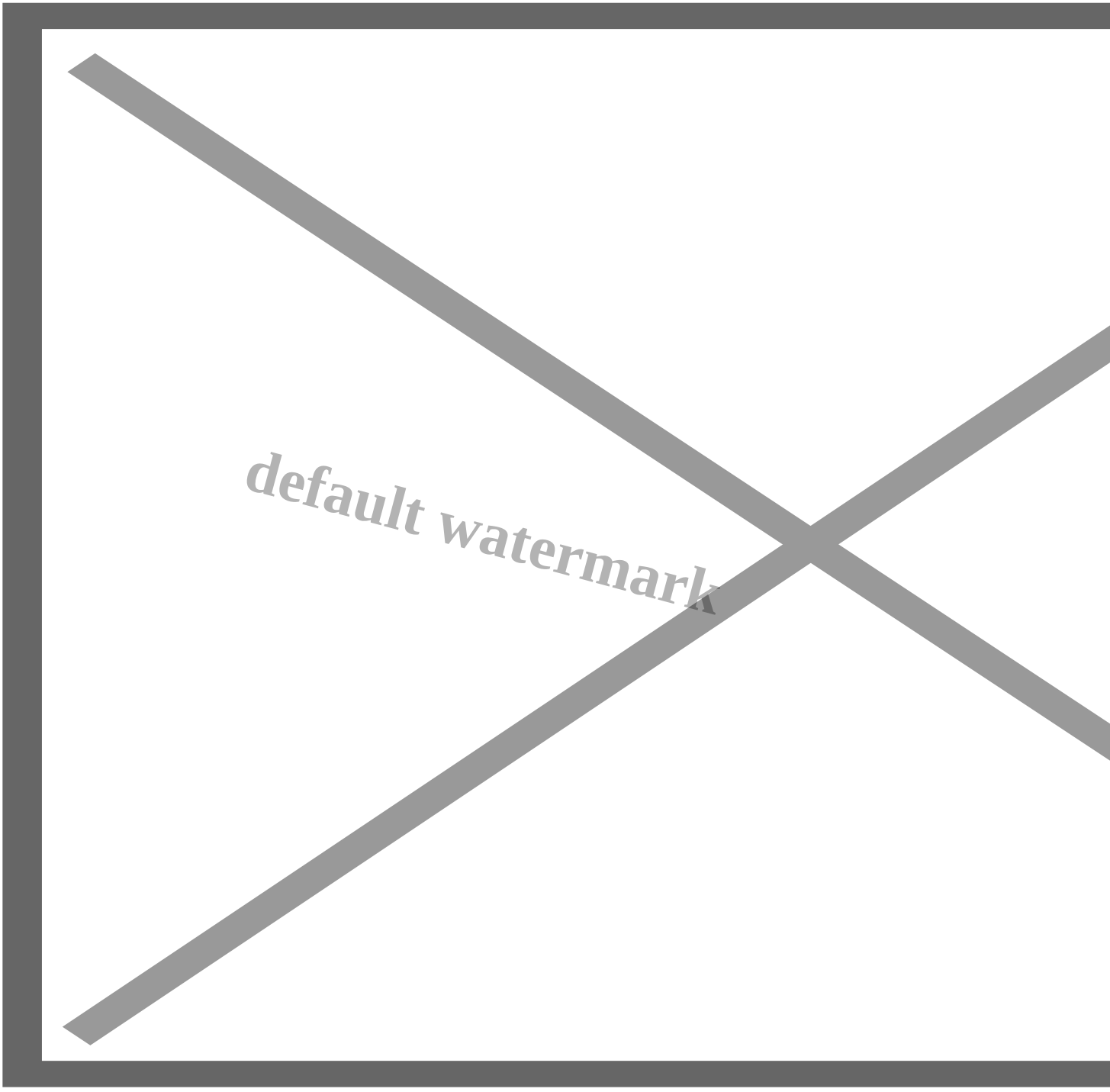
En el cazo pondremos los 500 ml de nata restantes, los 100 ml de leche restantes, los 80 gr de azÃºcar, la vainilla y las 6 hojas de gelatina escurridas.



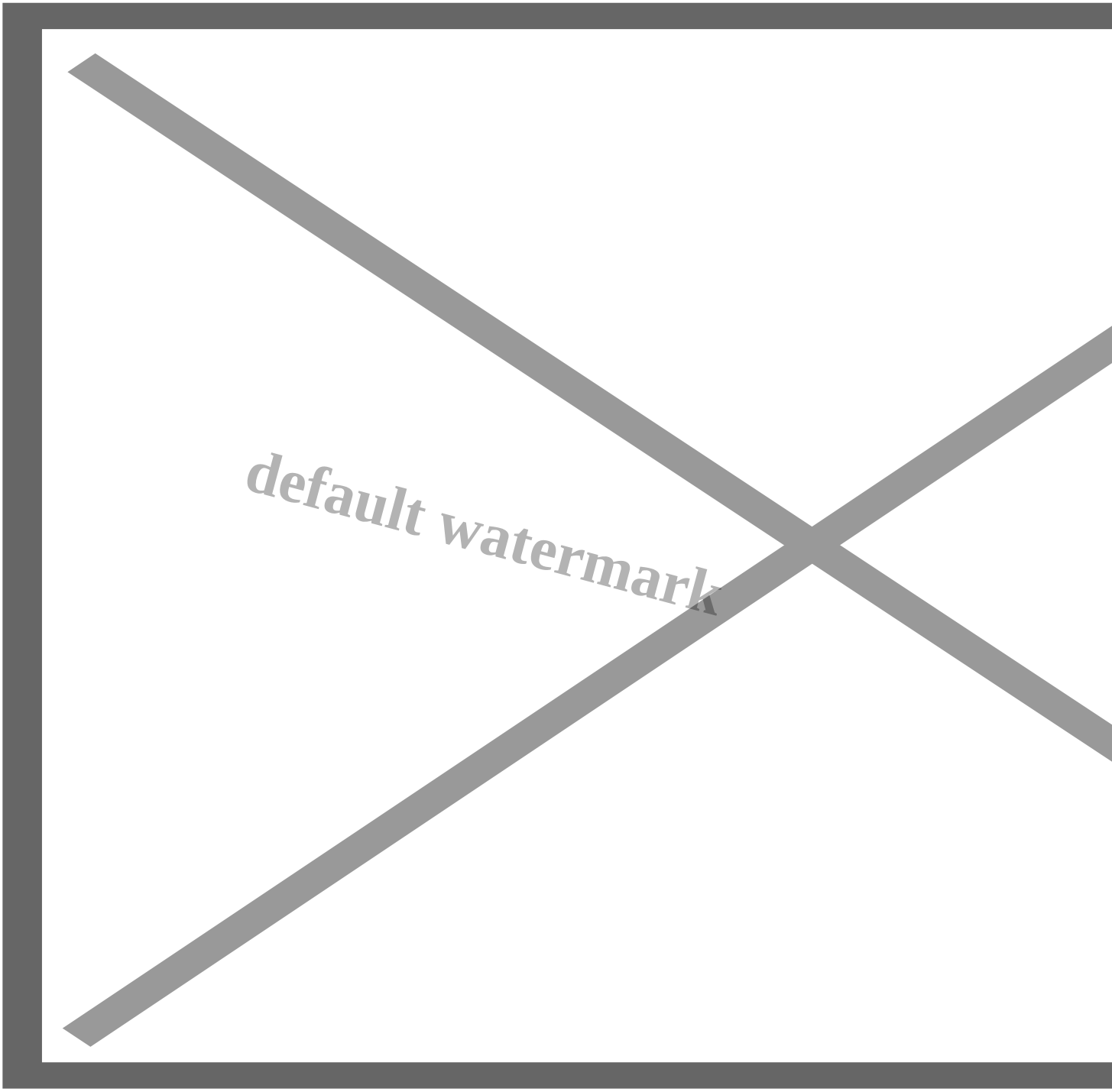
Una vez templada Ã©sta mezcla la vertemos **cuidadosamente y sobre una cuchara**, para evitar que se rompa o deforme la capa anterior.



Introducimos en el frigorÃfico, dejamos que se enfrÃe y que se cuaje bien.



Â¡Hala y a disfrutar! el aspecto es inmejorable.



Consejo: Siempre digo que las recetas que necesitan cuajarse bien hay que hacerlas con antelaciÃ³n al dÃa de su consumo, es decir, normalmente las hago con 2 dÃas de antelaciÃ³n, Ã©sta vez la he hecho la vÃspera, la capa de chocolate negro por la maÃ±ana (mÃnimo 4 horas antes de la segunda capa) y la de chocolate blanco por la tarde. Para

desmoldar pasamos un cuchillo por todo el rededor del molde (entre el chocolate y el molde) y volcamos en la fuente o plato de presentaciÃ³n.

VisÃÂtanos en Facebook: **facebook.com/masqpostres**

En la web: **www.masqpostres.es**

Danos tus opiniones o consultas en el correo: **hola@masqpostres.es**

O si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, pincha en Â«SuscrÃÂbeteÂ» en el margen superior derecho de nuestro blog o en el inferior desde tu mÃ³vil.

default watermark

CategorÃa

1. Postres
2. Postres sin horno

Fecha de creaciÃ³n
septiembre 28, 2018
Autor
admin