



Flan dos chocolates sin horno

Descripci3n

default watermark



Otra receta que acaban de pasarme yâ?! Dicho y hecho, a por ella. Encima es sin horno y fresquita para combatir estos calores.

Ingredientes: (Para cuatro o seis personas).

- 500 ml de nata lÃquida.

- 500 ml de leche.
- 2 sobres de cuajada. He puesto Royal.
- 170 gr de chocolate negro, 1 tableta si es el de Nestlé postres.
- 100 gr de chocolate blanco. Me gusta el de Nestlé postres.
- Caramelo líquido. Ésta vez he utilizado del comprado.
- 6 bizcochos de soletilla para la base. La cantidad necesaria para cubrir la capa de chocolate negro.
- Leche para empapar los bizcochos.
- Licor tipo ron, Brandy para empapar los bizcochos.

Preparación:

Haremos las dos partes de chocolate de forma idéntica.

Escogemos el molde, en ésta ocasión he elegido una fuente de horno rectangular de 22 x 12,5 x 6 cm. Echamos el caramelo líquido a gusto y reservamos.

Default watermark



En un recipiente vertemos 250 ml de leche y un sobre de cuajada, removemos hasta que se diluya, reservamos.



En una cazuela mezclamos 250 ml de nata, los 100 gr de chocolate blanco, llevamos al fuego hasta que hierva y se funda el chocolate, removiendo, retiramos y vertemos la mezcla de la leche y la cuajada. Llevamos al fuego de nuevo, removemos bien y constantemente hasta que vuelva a hervir.





Retiramos y vertemos la mezcla de chocolate blanco en el molde. Dejamos enfriar a temperatura ambiente y metemos en la nevera unos 20 minutos.



Hacemos ahora la mezcla de chocolate negro de **forma idéntica a la anterior.**



Sacamos el molde de la nevera y vertemos **cuidadosamente y sobre una cuchara** la mezcla de chocolate negro.



Remojamos los bizcochos de soletilla en la mezcla de la leche con el ron y los disponemos sobre la capa de chocolate negro, con cuidado de que no se sumerjan demasiado.



Introducimos en el frigorífico **m**Ánimo 8 horas.



Sacamos, escogemos el plato o fuente de presentaci3n, desmoldamos yâ?| Â;Â;Â;A disfrutar!!!



Consejo: He preparado la capa de chocolate blanco la vÃspera por la maÃ±ana. La de chocolate negro y la base de bizcochos la vÃspera por la tarde, dejando el postre reposar y

cuajar toda una noche en la nevera, así no nos llevaremos sorpresas.

Visítanos 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 «Suscríbete» en el margen superior derecho de nuestro blog o en el inferior desde tu móvil

Categoría

1. Postres
2. Postres sin horno

Fecha de creación

agosto 10, 2018

Autor

admin

default watermark