



Gelatina de chocolate

Descripci3n

default watermark



Aquí tenemos otra de esas receta super fáciles y fresquitas para el verano, se prepara en un «pispas».

Ingredientes: (según tamaño de los moldes 8 unidades)

- 180 gr de chocolate negro, me gusta el de Nestlé®.

- 50 gr de azúcar para macerar la fruta.
- 25 gr de azúcar para la gelatina de chocolate.
- 80 gr de mantequilla.
- 400 ml de leche.
- 100 ml de ron.
- 4 hojas de gelatina neutra.
- 4 fresas hermosas y maduras.
- 1/2 mango pequeño, maduro.
- Podemos decorar con barquillos, almendras crocantes o fileteadas, hojitas de menta? Opcional.

Preparación:

Escogemos los moldes de presentación, en esta ocasión he elegido una especie de tazones blancos pequeños. Reservamos.

default watermark



En un recipiente ponemos a hidratar las láminas de gelatina en agua fría, reservamos.



Picamos el chocolate y reservamos.

Lavamos las fresas, retiramos el pedúnculo y troceamos en daditos pequeños (del tamaño de un garbanzo aproximadamente). Las colocamos en un bol junto con 50 ml de ron y 25 gr de azúcar. Mezclamos bien y dejamos macerar un rato. Por otro lado pelamos y limpiamos el mango, troceamos también pequeño y ponemos a macerar con el resto de ron (50 ml) y 25 gr de azúcar.





En una cazuela no muy grande echamos la leche, los 25 gr de azúcar restantes y la mantequilla. Ponemos al fuego, calentamos sin dejar de remover los ingredientes hasta que rompa a hervir. Apagamos el fuego, escurrimos bien la gelatina y la agregamos a la mezcla de la leche, removemos hasta que se disuelva bien. Incorporamos a la mezcla el chocolate picado, removemos bien con una varilla manual o una espátula, hasta que se disuelva y dejamos templar.





Repartimos la mezcla en los moldes y dejamos reposar en la nevera hasta que se solidifiquen, unas 2-3 hora máximo.



Sacamos del frigorífico y en el momento de servir repartimos los daditos de fresa y mango macerados por encima. El ron con el chocolate marida muy bien, pero si no os gusta maceramos la fruta sólo con el azúcar, o un vino dulce, o champán?

Consejo: Haremos la gelatina de chocolate la vÃspera, dejando la decoraciÃ³n para justo antes de servir. Sacaremos dela nevera 1/2 hora antes de servir, con el fin de que estÃ© cremosa y no demasiado compacta. La fruta la maceramos un rato antes de degustar el postre (una hora antes aproximadamente).

SÃ¡guenos en Facebook: facebook.com/masqpostres

En Instagram: instagram.com/_masqpostres

MÃ¡ndanos tus recetas, opiniones, sugerenciasâ?¡ a nuestro correo: hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscrÃbete pinchando en Â«SuscribirÂ», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el mÃ³vil.

CategorÃa

1. Frutas
2. Postres
3. Postres sin horno
4. Recetas sin horno

Fecha de creaciÃ³n

julio 5, 2019

Autor

admin