

Creador: bertodu



Tiempo: + de 2 horas

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

El truco de esta receta:

si lo toman adultos, añadir un poco de licor de naranja y decorar con tiras de piel de naranja

Descripción:

un postre muy rápido de hacer, solo hay que mantenerlo en el frigorífico al menos dos horas antes de comer

Ingredientes para 4 personas :

- media tableta de chocolate para fundir
- 4 huevos
- 2 cucharadas de azúcar
- un chorrito de leche
- una cucharada de perlas de chocolate para adornar

Preparación:

Paso 1

preparar los ingredientes, para adornar hay multitud de productos yo he escogido perlas de chocolate de vahiné, que combinan muy bien, también se puede añadir algún tipo de licor de naranja por ejemplo

Paso 2

poner a derretir al baño maría el chocolate junto con el chorrito de leche, mover hasta que está fundido , añadir también el azúcar

Paso 3

mezclar con las yemas de huevo de una en una y suavemente

Paso 4

sacar del fuego y mientras se temple batir las claras a punto de nieve

Paso 5

una vez batidas las claras mezclar todo suavemente, rellenar las copas, adornar con las perlas de chocolate y meter en el frigorífico al menos dos horas antes de comer , queda suave y esponjoso