

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** tania Segura



**Tiempo:** + de 2 horas

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**Descripción:**

**Ingredientes para 6 personas :**

- 200 g de chocolate negro
- 1 sobre de cuajada
- 500 g de nata 35% MG
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- Frambuesas
- Azúcar

**Preparación:**

## Paso 1

Echamos en un cazo la nata y el sobre de cuajada. Ponemos al fuego y dejamos que llegue al punto de ebullición. Retiramos y añadimos el chocolate en trozos y la esencia de vainilla. Removemos hasta que se deshaga el chocolate y volvemos a poner el cazo al fuego. Sin dejar de remover en ningún momento, bajamos el fuego al mínimo y dejamos cocer durante cinco minutos. Repartimos en moldes individuales y dejamos templar. Guardamos en la nevera 2 horas. Antes de servir, salteamos en una sartén las frambuesas con una cucharada de azúcar y dos de agua. Servimos el postre de chocolate acompañado de las frambuesas directamente en los vasitos.