Crema de chocolate con frambuesas

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** tania Segura

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 125 g de chocolate negro sin azúcar
- 250 ml de nata 35% MG
- 250 ml de leche
- 2 huevos
- 2 yemas
- 90 g de azúcar moreno
- 200 g de frambuesas

Preparación:

Paso 1

Precalienta tu horno a 150ºC. En un cacito derrite el chocolate troceado, no le dejes sólo, añade nata y leche. Remueve sin dejar que llegue a hervir. Bate los huevos y las yemas con el azúcar moreno hasta que esté integrado. Vierte la mezcla pasándola por un colador en el chocolate, removiendo para que no se corte. Échala en los 4 típicos cacharros de barro que todos tenemos escondidos en algún armario recóndito, esos cacharros que se pueden meter al horno poniendo antes unas frambuesas en la base. Cuécelos al baño María durante treinta minutos aproximadamente.