Bombones a la pimienta con zumo de mandarinas

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

Creador: Monónimo



Tiempo: 1h y 15min
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 100 g de chocolate de cobertura
- 200 g de chocolate fondant
- 10 g de mantequilla
- 100 ml de nata
- 1 cucharadita de pimienta rosa en grano
- 3 cucharadas de ron
- 1 dl de zumo de mandarina

Preparación:

Paso 1

Poner a calentar la nata en un cazo con los granos de pimienta. Trocear el chocolate negro y ponerlo en un bol. Cuando la nata esté a punto de hervir, verterla sobre el chocolate con un colador para que no caigan los granos de pimienta. Mezclar removiendo hasta que el chocolate se haya fundido con la nata. Agregar el zumo y el ron. Dejar reposar en el frigo para que la mezcla adquiera consistencia y se pueda dar forma a los bombones. Fundir en un cazo el chocolate para la cobertura con un poco de mantequilla (el chocolate no debe sobrepasar los 50º C). Bañar los bombones con la cobertura de chocolate. Espolvorear si se desea con pimienta rosa molida y dejar enfriar los bombones.