Crema Esponjosa de Chocolate

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

Creador: Florencia



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Muy cremosa y muuuy rica.

Ingredientes para 4 personas :

- 100 grs. de chocolate cobertura Nestlé
- 90 grs. de nata
- 15 grs. de mantequilla
- 10 grs. de miel
- 1 manzanas (u otra fruta a elección)
- 20 grs. de mantequilla
- 20 grs. de azúcar
- 15 ml de ron
- 100 ml de leche
- 1 cda. de azúcar
- 1 paq. de bizcochos de soletilla

Preparación:

Paso 1

En un cazo poner la nata, la mantequilla, y la miel, y llevarlo a ebullición.

Paso 2

Retirar del fuego y agregar el chocolate cobertura. Remover hasta que se derrita completamente. Reservar en nevera para que enfríe.

Paso 3

Aparte, en una sartén, poner el azúcar hasta que empiece a caramelizarse. Añadir entonces la mantequilla y

las manzanas cortadas en finas rodajas. Una vez embebidas en este caramelo, retirar del fuego, y reservar.

Paso 4

Montar el chocolate reservado en nevera con batidora hasta obtener un mousse. Reservar.

Paso 5

En un bowl mezclar la leche con la cucharada de azúcar y el ron. Mojar los bizcochos de soletilla ligeramente, y colocarlos como base en una bandeja profunda (con bordes altos).

Paso 6

Cubrir a continuación con el mousse de chocolate, colocar por encima las rodajas de manzana, y... ¡a saborear este delicioso postre!