

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Herminia Ruiz G



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Moderna

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Para hacer las virutas de chocolate puedes usar un pelador de patatas, haz como si pelaras el chocolate y verás que fácil es hacer las virutas

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 110 gramos de chocolate negro
- 2 huevos grandes
- 3 cucharadas de azúcar blanca
- 3 cucharadas de ron
- 3 cucharadas de nata extra grasa, al menos al 36%

Preparación:

Paso 1

1Fundir el chocolate a baño de maría y dejar enfriar un poco. 2Separar las yemas de las claras. 3Batir las claras y el azúcar hasta que cambien de color amarillo a casi blanco. 4Añadir el chocolate y mezclar un poco. 5Luego el ron y la nata. 6En otro bol, montar las claras a punto de nieve, es decir, hasta que las varillas de la batidora dejen surcos en las claras y al sacarlas formen picos. 7Añadir a la mezcla de chocolate de forma envolvente. 8Repartir en copas o en lo envases que prefieras. 9Dejar en la nevera al menos 2 horas o hasta que

estén bien cuajadas. 10Puedes adornar con nata montada o con un poco de virutas de chocolate