

Creador: Monónimo **Recetizador:** Irene Delafú



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.