

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** panelleta



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Moderna

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

Puedes utilizarlo para un brazo de gitano, unos profiteroles, un bizcocho, unas creps etc.....

**Descripción:**

**Ingredientes para 6 personas :**

- 500grs de nata
- 60 grs de azúcar
- 200 grs de Chocolate Fondant

**Preparación:**

## Paso 1

Pon en un cazo la nata y el azúcar a fuego medio, vete removiendo para deshacer el azúcar. Mientras trocea el chocolate en un bol y cuando tengas hirviendo la nata, aparta dl fuego y ve tirandola encima del chocolate. Remueve sin parar hasta que veas que el chocolate se ha fundido con el calor.... Ya tenemos la trufa casi hecha, ahora espera que esté un poco frio y guardalo hasta el día siguiente y cuando vayas a usarlo no tienes más que montarlo con unas varillas como si fuera una nata normal