

POSTRES

HUEVO DE CHOCOLATE VIRAL



Ingredientes:

- 900 gr de chocolate
- 400 gr de crema
- Brownies o galletas
- Manjar

Preparación

- Derretir en el microondas 500 gr de chocolate, yo use un sucedáneo especial para moldear que es más fácil de usar y perfecto para principiantes.
- **IMPORTANTE:** poner el chocolate en un bowl apto para microondas. Llevar al microondas en potencia media, en tandas de 20 en 20 segundos (si lo dejas más puede quemarse) Entre cada tanda mezclar con la espátula.
- Repetir las tandas necesarias hasta que el chocolate esté derretido. Limpiar el molde con alcohol.
- Verter el chocolate derretido en el molde y dejar reposar un par de minutos para que se haga una primera capa, dar vuelta rápidamente y vaciar en el bowl el exceso de chocolate.
- Preocúpate de que los bordes queden bien rellenos para que no se rompan al desmoldar.
- Llevar al refrigerador 20 o 30 minutos y repetir el proceso para hacer 2 capas de chocolate.
- Cuando se vean manchas blanquecinas entre el molde y el chocolate, quiere decir que ya puedes desmoldar.



- Usar guantes para no dejar tus dedos marcados.
- Dar un golpe “seco” para desmoldar y poner sobre un plato o vaso para poder rellenar.
GANACHE DE CHOCOLATE: poner 400 gr de crema en una olla pequeña y calentar sin llegar a hervir y agregar 400 gr de chocolate, dejar reposar un par de minutos para derretir y mezcla todo. Poner en un bowl y tapar con plástico “a contacto”. Refrigerar ojalá toda la noche.
- Cuando esté bien frío, poner en la batidora a velocidad alta hasta que esté firme. Poner en una manga.
- Rellenar hasta la mitad el huevo con la crema de Chocolate, hacer una capa con brownies o galletas y volver a cubrir con la crema. ¡¡Y deja volar la imaginación!! decora con lo que quieras y/o tengas.
- Mini Oreos, bolitas de chocolate Para hacer las decoraciones con manjar te recomiendo, porque, además de ser exquisito, tiene la textura perfecta para decorar con manga.

