

POSTRES

SUSPIROS DE CHOCOLATE



Ingredientes:

- 2 tazas de chocolate semi amargo picado
- 1 tarro de leche evaporada
- 600 g de manjar blanco o manjar de leche condensada
- 5 claras de huevo
- Azúcar
- 1 cucharadita de cremor tártaro o de jugo de limón

Preparación

- Poner en un Bowl a baño maría: 2 tazas de chocolate semi amargo picado + 1 tarro de leche evaporada y calentar hasta que el chocolate esté derretido.
- Agregar 600 g de manjar blanco o manjar de leche condensada (o el manjar que tengas), mezclar todo muy bien (si es necesario usa la batidora eléctrica).
- Cuando no haya grumos, verter la mezcla en pocillos de vidrio individuales o en un copón transparente. Dejar entibiar y refrigerar por 6 a 8 horas.
- MERENGUE: poner en un bowl metálico 5 claras de huevo + el doble de lo que pesan las claras, de azúcar (si tus claras pesan 100 gr, debes usar 200 gr de azúcar) y con un tenedor revolver, mientras se deshacen los cristales de azúcar (10 a 12 min aprox).
- Retirar del calor y poner las claras en el bowl de la batidora de pedestal +1 cucharadita de cremor tártaro o de jugo de limón. Batir a velocidad máxima por 10 a 12 minutos o hasta que el merengue esté firme y el Bowl esté frío.
- Poner el merengue en una manga pastelera y cubrir los postres de chocolate.

