

POSTRES

CHOCOMISÚ



Ingredientes:

- 4 yemas
- 1 taza de azúcar
- 500 g de queso Mascarpone o queso crema
- 400 gr de crema muy fría
- 4 cucharadas grandes de Nutella o la pasta de avellanas
- Chocolate que tengas
- 3 cucharadas de cacao amargo
- 500 cc de leche
- 2 cucharadas grandes de
- Galleta de champaña
- Manjar

Preparación

- Poner en un Bowl metálico a baño María, 4 yemas y agregar de a poco, siempre batiendo con batidor eléctrico, 1 taza de azúcar. hasta que la preparación se ponga más pálida.
- Se hace a baño María para pasteurizar las yemas.
- Sacar del calor y agregar 500 g de queso Mascarpone o queso crema a temperatura ambiente, batir hasta que no haya grumos. Reservar.
- Aparte batir 400 gr de crema muy fría, ojalá esté en el refri por más de 6 horas, hasta que monte y se haga chantilly.
- Mezclar ambas preparaciones y agregar 4 cucharadas grandes de Nutella o la pasta de avellanas y chocolate que tengas + 3 cucharadas de cacao amargo en polvo.



- En un pocillo mezclar 500 cc de leche + 2 cucharadas grandes de manjar.
- Poner en los moldes una primera capa de galleta de champaña pasada por la mezcla de leche y manjar. Intercalar con la mezcla de chocolate y crema, hasta llegar al borde terminando siempre con la mezcla de chocolate.
- Pasar un cuchillo para dejar pareja la preparación y cubrir con alusa plast y llevar al refrigerador ojalá toda la noche.
- Para servir, espolvorear chocolate amargo en polvo y disfrutar.

