

POSTRES

SUSPIRO LIMEÑO DE CHOCOLATE EN MICROONDAS CON FRAMBUESAS



Ingredientes:

- 1 tarro de leche evaporada
- 1 tarro de leche condensada
- 6 yemas
- 200 g de chocolate amargo
- Frambuesas congeladas
- Menta fresca

Preparación

- Poner en un bowl apto para microondas y que sea MUY ALTO (ojo con esto porque sube mucho) 1 tarro de leche evaporada +1 tarro de leche condensada, mezclar y llevar al microondas en potencia alta por 7 minutos. Sacar, mezclar con cuidado y volver a llevar al microonda por 7 minutos más.
- Es importante estar atentos porque la segunda vez puede subir muchísimo y podría salirse del bowl Si te pasa, sácalo antes de que se derrame, revuelve y vas con tandas de menos minutos hasta lograr el color deseado.
- La preparación debe quedar color café claro, como manjar de tarro clarito. Si es necesario lo puedes agregar unos minutos más, todos los microondas son diferentes, así que, puede variar el tiempo entre unos y otros
- OJO: Cuando lo sacas, revuelve con cuidado porque crece una espuma que te puede quemar.
- Poner en un pocillo aparte 6 yemas, mezclar con un tenedor y agregar, siempre batiendo y lentamente, 2 cucharadas de la mezcla de leches en caliente, para equipar la temperatura.



- Agregar las yemas entibiadas, de a poco en forma de hilo y siempre batiendo al bowl grande y llevar nuevamente todo al microondas por 1 1/2 minuto más.
- La mezcla se puede ver con grumos en los bordes, no te preocupes revuelve todo y se empareja.
- Agregar 200 g de chocolate amargo esperar un par de minutos para que tome temperatura y mezclar suavemente para que quede una mezcla homogénea y suave.
- Poner en vasitos transparentes y llevar al refrigerador por 3 a 4 horas para que esté muy frío y tome consistencia.
- Servir con frambuesas congeladas (la mezcla de texturas y sabores queda impactante), o con la fruta que quieras y decorar con menta fresca.

