

Lingote de chocolate para sorprender

Ideal como postre navideño

Subida por antonio el 25/01/2010

Etiquetas: Navidad, Postres, Tmx



INGREDIENTES

200 cl. de nata líquida
300 cl. de chocolate de postres Nestle
300 cl. de chocolate con leche Nestle
100 cl. de Brandy
100 avellanas
100 guindas en almíbar escurridas
100 almendras crudas
100 pasas maceradas en el brandy mencionado
70 galletas muy tostadas troceadas a mano

PREPARACIÓN

¿HERRAMIENTAS NECESARIAS:

Papel de burbujas de embalar, para ponerlo dentro de un molde de plum cake dejando que sobresalga por el molde para luego taparlo y guardarlo en la nevera tapado. Un molde de plum cake, un pincel para pintar el chocolate.

1. Funde el chocolate para pintar el papel de burbujas. Con el vaso y cuchillas secas, eche los 200 g de chocolate troceado y programe 10 segundos en velocidad máxima. A continuación programe 4 minutos a 40°C, velocidad 3.
2. Forre el molde de plum cake, con el papel burbujas, con las bolitas hacia dentro del molde, sujétalo al molde por fuera con papel celo y rápidamente pinte todo el fondo y paredes del molde con el chocolate fundido, haciendo una capa gruesa. Métalo en el frigorífico para que se endurezca.
3. Sin lavar el vaso de fundir el chocolate, eche la nata líquida y programe 5 minutos, 100°C, velocidad 2. Añada los dos chocolates troceados y mézclalo en velocidad 1 para que se deshaga poco a poco. Vaya subiendo a velocidades más altas lentamente hasta que vea que se ha fundido todo el chocolate.
4. Cuando esté derretido, bata en velocidad 3 unos segundos, incorpore el brandy con las pasas y todo el resto de frutos secos, guindas y las galletas troceadas. Mezcle todo bien con la espátula hasta que la mezcla sea homogénea. Saque el molde de la nevera (ya estará el chocolate duro en el papel) y rellénelo con la mezcla que tenemos en el vaso. Tápelo con el papel que sobresale del molde y déjelo en el frigorífico mejor de un día para otro.

PRESENTACIÓN

En bandeja apropiada para el molde con una blanda. Se desmoldarÃ¡ quitando el papel de burbujas, quedando todo el dibujo en el chocolate. GuÃ¡rdelo en el frigorÃ­fico hasta el momento de servir. AdÃ³rnalo con flores de Navidad