

Corazón de Gelatina San Valentín



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 45min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 45min , Número de porciones: 8

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/corazon-de-gelatina-san-valentin>

Preparación

Comenzar con la gelatina de chocolate. Mientras se ponen en remojo las hojas de gelatina en agua fría, mezclar la leche con la crema, el cacao en polvo y el azúcar. Disolver bien y verter en una cacerola. Poner a fuego medio a que se caliente la leche sin dejar de remover. Cuando la crema arranque el punto de ebullición, retirar del fuego. Escurrir bien la gelatina ya blanda del agua y diluirla muy bien en la leche. Verter el chocolate en los moldes (o heladeras) de corazón (la cantidad introducida irá en función de la combinación de colores y sabores que quiera para los corazoncitos) y dejar enfriar la gelatina a temperatura ambiente. Cuando se enfríe por completo, introducirla en la heladera. Preparar mientras tanto las gelatinas de frutas siguiendo las indicaciones de su envase. Cuando tenga el líquido preparado, vertelo sobre la gelatina de chocolate, que debe estar ya cuajada. Dejar que se solidifiquen las gelatinas de colores en la heladera. Se pueden hacer los corazones de gelatina a la inversa, es decir poniendo primero en los moldes la de fruta y luego el chocolate.

Ingredientes

- 400 cc. Leche semidescremada
- 100 cc. Crema de leche
- 50 grs. Cacao
- 75 grs. Azúcar
- 6 hojas de Gelatina
- 2 envases Gelatina en polvo de frutas (y el agua correspondiente)

Categorías

Día de San Valentín, Todo el año, Económico, Exótica, Rápida, Postre, Otro, Dulces

□ **Tip para la receta**

Para desmoldar, introducir el molde en agua muy caliente para que la gelatina se despegue de las paredes.

