

Crema de naranja al chocolate



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 5min , Tiempo de cocción: 25min
Tiempo total: 30min , Número de porciones: 4

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/crema-de-naranja-al-chocolate>

Preparación

Cortar el chocolate blanco en trozos grandes. Picar el turrón blando y reservar. Calentar el jugo de naranja a baño maría. Aparte, batir las yemas con el azúcar hasta que esté espumoso. Vierta el jugo de naranja mientras se agita. Ponga la mezcla en la hornalla, mezcle el chocolate blanco y la ralladura de naranja, continuar la cocción a baño maría hasta que la crema espese un poco. Deje enfriar mezclando de vez en cuando con un batidor de mano. Batir la crema de leche a punto chantilly y agregar a la crema de naranja, revolviendo suavemente. Agregar el turrón y servir en vasos. Guarde en el refrigerador antes de servir y decorar con virutas de chocolate negro y una rodaja de naranja en cada vaso.



Ingredientes

- 220 cc. Zumo de Naranja
- 150 cc. Crema de leche bien fría
- 60 gramo/s Chocolate blanco
- 44 gramo/s Azúcar
- 50 gramo/s Turrón blando
- 4 Yemas de huevo
- 1 poco Ralladura de naranja
- 1 poco Chocolate negro rallado
- 1/2 Naranja

Categorías

Un día normal, Día Especial, Todo el año, Económico, Frutas, Lácteos y huevos, Comida para todos los días, Una cocinera experta, Visitas, Postre, Dulces