

Lingote de chocolate



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 35min , Tiempo de cocción: 20min

Tiempo total: 55min , Número de porciones: **12**

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/lingote-de-chocolate>

Preparación

Para preparar las vainillas, separar las claras de las yemas. Batir las claras a nieve y agregar la azúcar. Incorporar las yemas y, finalmente, la harina y el cacao amargo, tamizados. Perfumar con esencia de vainilla. Cargar la preparación en manga con pico liso y formar bastones en una placa con papel encerado. Espolvorear cada bastón con azúcar molida extra y llevar a horno precalentado a 160°C durante 20 minutos, aproximadamente. Enfriar a temperatura ambiente. Para la crema de chocolate, batir yemas y el azúcar a Baño de María.

Incorporar el chocolate fundido junto con la manteca y verter esta preparación sobre la crema de leche batida bien firme hasta llegar a punto chantilly. Para el armado del postre, en un molde tapizado con papel film, colocar capas de crema de chocolate y vainillas embebidas en licor de forma alternada, llegando hasta la superficie del molde. Tapar con papel film, enfriar por 2 horas aproximadamente. Desmoldar y servir.

Disfrute! Fuente: Utilisima.com

Ingredientes

- Para las vainillas: 4 Huevos
- 125 gramo/s Azúcar
- 75 gramo/s Harina
- 75 gramo/s Cacao
- 1 poco Esencia de vainilla
- Para la crema: 5 Yemas de huevo
- 250 gramo/s Azúcar
- 500 gramo/s Chocolate semiamargo
- 750 cc. Crema de leche
- 250 cc. Licor de Café

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Año Nuevo, Día Especial, Todo el año, Costosa, Una cocinera experta, Visitas, Postre

