

# Arrollado de chocolate soufflé

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Masa

**Azucar:** 330 grs.

**Chocolate semi amargo:** 360 g

**Agua Caliente:** 2 cdas.

**Huevos:** 12 Unidades

**Cafe Instantaneo:** 1 cda.

### Relleno

**Agua tibia:** 3 cdas.

**Cacao Amargo:** 3 cdas.

**Crema de leche:** 1½ Taza

**Azucar:** 1/3 Taza

### Sorbete de pera

**Azucar:** 300 grs.

**Agua:** 600 cc

**Romero:** 1 Rama

**Peras:** 5 Unidades

**Licor de Peras:** 1 Copita

## Preparación de la Receta

### Masa

- Precalentar el horno a 180° C.
- Derretir el **chocolate** a baño maría.
- Retirar del fuego dejar que baje la temperatura.

- Batir los huevos con el azúcar hasta que cambien de *color* e incorporen mucho aire y tripliquen en volumen.
- Agregar al *chocolate* el *café* disuelto en el agua.
- Mezclar los huevos en el *chocolate* en tres tandas.
- Poner la preparación en una placa con papel *manteca* bien enmantecado.
- Llevar al horno y cocinar por 25 a 30 minutos.
- Pinchar y verificar que salga limpio.

## Relleno

- Combinar el cacao con el agua hasta formar una pasta.
- Batir la *crema* con la pasta de cacao, y el azúcar, hasta que tome cuerpo.
- Reservar en frío.

## Arrollado

- Desmoldar el biscuit sobre un mantel espolvoreado con azúcar en polvo, esparcirle la *crema* de cacao, arrollar.
- Rociar con azúcar impalpable.
- Servir.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/arrollado-de-chocolate-souffle>