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 180º 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 frio.

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