Barra de chocolate, sorbet de chocolate blanco, frambuesas y menta



Ingredientes

Para acompañar

Frambuesas Frescas:
Menta:
Macarrón de chocolate:
Sorbet de chocolate blanco:

Para la barra de chocolate

Agua frìa: 120 grs.
Crema de leche: 100 grs.
Azucar: 2 cdas.
Azucar impalpable: 130 grs.
Cacao: 30 g
Chocolate semi amargo picado: 450 g
Almendras fileteadas: 100 grs.
Manteca en pomada: 100 grs.
Claras de huevo: 6 Unidades

Preparación de la Receta

- Precaliente el horno a 185 grados.
- Procesar el azúcar impalpable con las almendras hasta que queden en polvo fino
- Agregar el cacao
- Batir las claras con el azúcar hasta que estén firmes
- Mezclar a la preparación de almendras azúcar impalpable y cacao.
- Poner en una placa con papel *manteca* y cocinar por 15 minutos
- Enfriar.
- Poner en una *cacerola* la *crema* y el agua hasta que lleguen a ebullición.
- Agregar el **chocolate** y revolver de a poco hasta integrar.
- Agregar ahora la *manteca* hasta que este todo homogéneo
- Reservar al frío.
- Cortar la torta en 3 rectángulos
- Poner un primer piso de la torta encima la ganache y así de nuevo otro piso y terminar con ganache por encima.

- Dejar enfriar en la heladera por unas horas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/barra-de-chocolate-sorbet-de-chocolate-blanco-frambuesas-y-menta