Chiboust de chocolate con plátano caramelizado



Ingredientes

Para el merengue

Azucar: 200 g
Claras de huevo: 130 g
Chocolate rallado: 80 g

Para la crema

Azucar: 120 g
LECHE ENTERA: 500 Ml.
Maicena: 50 g
Yema de huevo: 100 grs.
Cacao en Polvo: 50 g
Hojas de gelatina: 9 Unidades

Para la decoración

Azucar: 20 g
Platanos: 2

Preparación de la Receta

- Comenzamos por calentar la leche junto con el azúcar, las yemas, el cacao en polvo y la *maicena* en un cazo a fuego lento hasta los 80ªC.
- Ya que tenemos preparada la *crema* a 75-80ºC la retiramos del fuego y aún caliente le añadimos las hojas de *gelatina* que previamente habremos tenido en remojo con agua fría durante 5 minutos.
- A continuación montamos las claras con el azúcar y realizamos un merengue flojo
- Seguidamente incorporar la *crema* anterior al merengue y mezclar hasta conseguir una mezcla homogénea.

- Finalmente incorporamos el **chocolate** troceado y ya tenemos la mezcla lista para disponerla en un molde y congelarlo para su posterior manipulación.

Para finalizar congelamos el chiboust durante 4horas

cortar los pl&aacute

- Tanos en láminas y disponerlos en forma de abanico sobre él
- Caramelizar con un soplete.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/chiboust-de-chocolate-con-platano-caramelizado