

Chiboust de chocolate con plátano caramelizado



Ingredientes

Para el merengue

Azúcar: 200 g

Claras de huevo: 130 g

Chocolate rallado: 80 g

Para la crema

Azúcar: 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

Azúcar: 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 80°C.
- Ya que tenemos preparada la *crema* a 75-80°C 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 4 horas

cortar los plácutes

- 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>