Chocolate, ofrenda y placer



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Carlota

Ron oscuro: 1/2 Taza
Agua: 1/3 Taza
Licor de durazno: 1/2 Taza
Licor de naranja: 1/2 Taza
Chocolate semi amargo: 175 g
Agua: 1/3 Taza
VAINILLAS: 20 Unidades
Mermelada de zarzamora colada: 1 Taza

Crema de almendra

Crema de leche congelada: 1 Taza
Café Fuerte: 1/2 Taza
Azucar: 1 Taza
Licor de naranja: 1/2 Taza
Crema dulce congelada: 1 1/2 Taza
Manteca: 225 g
Chocolate semi amargo: 250 g
Almendras tostadas molidas: 100 g
Extracto de almendras: 1/2 cda.

Crema de chocolate

Chocolate picado: 200 g
Pudín de chocolate: 1 Unidad
Leche hervida: 3/4 Taza

Preparación de la Receta

Crema de almendra

- En un recipiente a baño maría ponga el **chocolate** y derrítalo a fuego lento ; añada la *manteca* en trocitos y bátala.

- Incorpore el *café* concentrado y deje que se caliente.
- Agregue el azúcar, el *licor* de *naranja*, el extracto de almendras y las almendras molidas
- Retire del fuego y deje enfriar en un baño maría inverso.

Crema de chocolate

- En una *cacerola*, ponga el *pudín* de *chocolate*, agregue la leche hervida y el *chocolate* en trocitos.
- Cocine a fuego lento hasta espesar.
- Deje enfriar durante 40 minutos en un baño maría inverso y mézclelo con la *crema* de *almendra*.
- En un bowl bata las cremas semi congeladas a punto chantilly e incorpore a la mezcla anterior con movimientos envolventes.

Carlota

- En un bowl mezcle los licores con el agua.
- En un molde de 18 cm de diámetro forrado con papel *manteca* y previamente enmantecado, coloque las *soletas* o *vainillas* envevidas en la mezcla de licores, en el fondo y por alrededor del molde.
- Agregue una capa de *crema* de *chocolate*, otra de *soletas* o *vainillas* y otra capa de *crema* de *chocolate*, cubra con papel *manteca* y lleve al frío por 6 horas.
- En una olla ponga el *chocolate* en trocitos, el agua y la mermelada, cocine a hasta formar un glace semi espeso.
- Desmolde la carlota y bañe con el glace.

Presentación

- Sirva la carlota bien fría.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/chocolate-ofrenda-y-placer