

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

Azúcar: 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 *pudding* 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* enveidas 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>