Crema Caramelizada de Chocolate Ruby



Ingredientes

Azucar: c/n
Extracto de vainilla: 1 cdta
Nata para montar: 250 miliitros
Chocolate ruby o blanco en pepitas: 66 Gramos
Frambuesas secas trituradas: 1 cda
Yema de huevo grande: 3 Unidades

Preparación de la Receta

- Precalentar el horno a 160 ° C
- Calentar la *nata* y la vainilla a fuego lento en una *cacerola* pequeña a fuego medio.
- Retirar del fuego, añadir el **chocolate** y batir hasta que se derrita.
- En un bol mezclar las yemas de *huevo* y una cucharada de azúcar
- Integrar a la mezcla anterior batiendo constantemente.
- Eliminar las burbujas que se formen en la parte superior de la mezcla.
- Añadir las frambuesas congeladas secas y desmenuzadas
- Colocar 4 recipientes de **crema** quemada en una fuente apta para el horno
- Verter la mezcla en los recipientes
- Colocar la fuente en el horno y con cuidado la llenamos con agua hirviendo hasta que suba por la mitad de la altura de los recipientes.
- Hornear durante 15 a 20 minutos a 160 ºC o hasta que *crema* quemada ya no se mueva.
- Retirar los recipientes con cuidado del baño de agua y dejar enfriar a temperatura ambiente y luego durante al menos 2 horas en la nevera antes de servir.
- Al servir espolvorear una capa fina pero uniforme de azúcar y usar un soplete de cocina para derretir y *dorar*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/crema-caramelizada-de-chocolate-rubi