

# Crema Caramelizada de Chocolate Ruby



## Ingredientes

**Azúcar:** c/n

**Extracto de vainilla:** 1 cda

**Nata para montar:** 250 mililitros

**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 *cacero* 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 °C 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>