Crema fría de chocolate y leche de coco, Semifredo de pistacho y Jalea de mandarina



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Crema fría de chocolate y leche de coco

Chocolate semi amargo: 250 g

Leche de coco: 400 cc

Jalea de mandarina

Azucar: 1 Taza

Mandarinas: 3 Unidades

Semifredo de pistacho

Pistachos: 1 Taza
Crema de leche: 250 grs.
Vino Blanco: 1/4 Taza

Yemas: 4 Unidades
Azucar: 1 Taza

Preparación de la Receta

Crema fría de chocolate y leche de coco

- En una *cacerola* vierta la leche de coco y lleve al fuego.
- Pique el **chocolate**, colóquelo en un bowl y una vez que la leche de coco rompa hervor vuélquela sobre este, deje reposar unos minutos y luego mezcle hasta fundir el **chocolate** por completo.

Semifredo de pistacho

- Triture los pistachos.
- Coloque las yemas en un bowl, agregue el azúcar y el vino blanco, coloque el bowl sobre un baño de maría y bata continuamente hasta que espese, una vez espeso retire y agregue el **pistacho**, mezcle.
- En un bowl coloque la **crema** de leche y añada las yemas con pistachos, mezcle con movimientos envolventes

Jalea de mandarina

- Separe los gajos de **mandarina** y quite las semillas.
- Coloque los gajos en una *cacerola*, incorpore azúcar y cubra con agua, cocine a fuego mínimo hasta que espese.

Armado

- Forre la base de aros cilíndricos con papel film, acomódelos sobre una placa y llénelos con el semifredo de *pistacho*, reserve en la heladera durante aproximadamente 2 horas
- Desmolde.

Presentación

- En un plato dibuje líneas con la jalea de mandarinas, luego acomode un semifredo de *pistacho* y decore con una quenelle de *crema* fría de *chocolate* y leche de coco.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/crema-fria-de-chocolate-y-leche-de-coco-semifredo-de-pistacho-y-jalea-de-mandarina