Magdalena líquida de chocolate con caramelo y café



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Bizcocho

Manteca: 100 g
Almidón de Maíz: 10 grs.
Azucar: 50 grs.
Claras: 120 grs.
Yemas: 80 g
Acido cítrico: Una pizca
Chocolate cobertura semi-amargo: 220 g
Harina: 40 grs.
Azucar impalpable: 130 grs.

Crema de caramelo

Leche: 250 cc
Manteca: 70 g
Azucar: 180 grs.
Chocolate Cobertura Negro: 150 g
Crema de leche: 350 cc

Varios

Helado de café: 400 g

Preparación de la Receta

Crema de caramelo

- En una *cacerola* lleve la *crema* de leche con la leche a hervor y reserve.
- En una sartén prepare un caramelo rubio con el azúcar.
- Bañe con la *crema* y leche caliente poco a poco y revuelva hasta que se desarmen los grumos.

- Pique el **chocolate** y disponga en un bowl.
- Cubra con la preparación anterior y revuelva hasta que el *chocolate* se disuelva.
- Incorpore la *manteca* pomada y termine de mezclar.
- Distribuya en moldes individuales y lleve al freezer hasta que tome consistencia.

Bizcocho

- Bata las claras con el azúcar y el ácido cítrico a punto nieve.
- Pique el *chocolate*, disponga en un bowl y derrita en el microondas.
- Agregue la *manteca* derretida y mezcle bien.
- Incorpore las yemas, el azúcar impalpable y mezcle bien.
- Integre las claras montadas y mezcle con movimientos envolventes.
- Añada la *harina* tamizada con el almidón de maíz y mezcle suavemente.
- Coloque en una manga repostera y distribuya en moldes individuales de papel hasta formar un zócalo de 2 cm.
- Encima coloque la *crema* de caramelo congelada y complete con la masa.
- Lleve al freezer hasta que se congele.
- Cocine en el horno precalentado a 200º C durante 10 a 12 minutos aproximadamente.

Presentación

- En el centro de un plato sirva una magdalena tibia y corone con una quenelle de helado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/magdalena-liquida-de-chocolate-con-caramelo-y-cafe