Manjar de chocolate blanco y dulce de leche

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Chocolate blanco: 350 grs.
Huevos: 5 Unidades
Manteca: 100 g
Azucar: 200 grs.
Agua: 100 cc
Crema de leche: 100 cc

Bebida sugerida

Oporto blanco:

Crema

Dulce de leche: 100 grs.
Crema de leche: 200 cc

Opcional

Menta:
Frutas Rojas:

Varios

Dulce de leche: 150 grs.

Preparación de la Receta

- En la batidora eléctrica bata los huevos con 100 gramos de azúcar hasta que doblen su volumen
- En una *cacerola* prepare un *almíbar* con el agua y el resto de azúcar.

- Pique groseramente el **chocolate**.
- Corte la *manteca* en cubos y reserve.
- En un bowl derrita el *chocolate* picado con la *crema* de leche a baño María.
- Retire del baño María y añada la *manteca* reservada.
- Incorpore el *almíbar* y los huevos con azúcar.
- Vierta la preparación en 2 budineras y cocine a baño María en el horno precalentado a 160º C durante 30 minutos aproximadamente.

Armado

- Desmolde los budines y unte la superficie de un budín con dulce de leche y disponga el otro encima.

Crema

- En un bowl bata la *crema* de leche a 3/4 de su punto.
- Incorpore el dulce de leche

Presentación

- Sirva una porción de budín en el centro de un plato, encima una porción de *crema*.
- Acompañe con frutas rojas.
- Decore con *menta*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/manjar-de-chocolate-blanco-y-dulce-de-leche