

Manjar de ponche crema

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Chocolate

Chocolate: 150 g

Clavo De Olor: 1 cdita.

Azucar: 2 cdas.

Leche: 1/4 Taza

Semillas de cilantro: 1 cdita.

Sal y Pimienta: A gusto

Crema de leche: 1/8 Taza

Canela En Polvo: 1 cdita.

Manjar

Leche: 250 cc

Yemas: 5 Unidades

Ron: 2 cdas.

Maizena: 2 cdas.

Azucar: 1/2 Taza

Zest de naranja: 3 Unidades

Ponche crema espumoso

Leche Condensada: 1 cdas.

Alcohol blanco: 20 cc

Azucar: 1/4 Taza

Leche: 250 cc

Yemas: 2 Unidades

Ron: 30 cc

Tulips de cacao

Harina: 70 grs.

Manteca derretida: 100 g

Cacao: 30 g

Claras: 3 Unidades

Azucar impalpable: 100 grs.

Preparación de la Receta

Manjar

- Disuelva la *maicena* en leche.
- Bata las yemas con el azúcar a blanco, agregue lentamente la leche caliente a las yemas sin dejar de mezclar.
- Coloque la mezcla en la olla, agregue el zest de *naranja* y cocine a fuego bajo, sin dejar de mover por 7 minutos aproximadamente, añada la *maicena* y mezcle hasta espesar.
- Retire del fuego y agregue *ron* a gusto.
- Vierta la mezcla en una copa de martini.
- Lleve a la heladera a enfriar por 2 horas.

Chocolate

- Ralle grueso el *chocolate*.
- En una olla coloque la leche, la **crema** de leche, el *chocolate*, el azúcar, el clavo de olor, la canela, las semillas de *cilantro*, sal y pimienta.
- Cocine a fuego medio, mezclando sin dejar *hervir*
- Deje reducir
- Retire y deje enfriar.

Tulips de cacao

- En un bowl mezcle la *manteca* derretida con clara de *huevo*, cacao en polvo, azúcar impalpable y *harina*.
- En una placa para horno con una *plancha* de silicona, coloque porciones de la preparación y extienda con ayuda de una espátula, hasta lograr cintas finas.
- Lleve a horno precalentado a 175° por 8 minutos.
- Retire y moldée en caliente.

Ponche crema espumoso

- Caliente la leche.
- En un bowl mezcle las yemas y el azúcar a blanco.
- Agregue al bowl la leche poco a poco y mezcle.
- Vuelva a colocar en la olla la mezcla y cocine a fuego lento, mezclando hasta que espese.
- Enfríe en un baño de María invertido y agregue la leche condensada, el *ron* y el alcohol blanco
- Reserve en la heladera.
- Al momento de servir, bata con un batidor manual hasta espumar

Presentación

- Coloque sobre el **manjar** servido en copas de martini un poco de *chocolate*, agregue el ponche *crema* espumoso y termine con la tulips de cacao.