Marquise Clásico de Chocolate



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Aceite de girasol: 50 c.c.
Chocolate cobertura semiamargo: 200 Gramos
Yemas: 5 Unidades
Mantequilla: 100 Gramos
Azucar: 100 Gramos
Claras: 5 Unidades
Esencia De Vainilla: 1 cda
Sal: 1 Pizca

Decoración

Chantilly de chocolate con leche: c/n
Chantilly de chocolate blanco: c/n
Dulce de leche: c/n

Preparación de la Receta

- Fundir el **chocolate** junto con la *mantequilla* a baño de María.
- Retirar del calor y unir el aceite, las yemas, sal y vainilla.
- Batir las claras con el azúcar a punto no muy firme.
- Integrar con movimientos rápidos un tercio de las claras merengadas y la otra parte añadirlas suavemente con movimientos envolventes.
- Poner en moldes con aro de papel *manteca* untado ligeramente con *mantequilla*.
- Hornear a 160° C hasta cocción total.

Decoración

- Enfriar bien y decorar con manga y pico rizado toda la superficie alternando dulce de leche, chantilly de *chocolate* y chantilly de *chocolate* blanco

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/marquise-clasico-de-chocolate