

# 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

**Claros:** 5 Unidades

**Esencia De Vainilla:** 1 cda

**Sal:** 1 Pizca

## Decoración

**Chantilly de chocolate con leche:** c/n

**Dulce de leche:** c/n

**Chantilly de chocolate blanco:** 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>