

Marquise de chocolate

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Crema de leche: 1/2 L

Hojas de menta: A gusto

Extracto de café: 1/2 cdas.

Azúcar impalpable: 250 grs.

Manteca: 300 g

Chocolate cobertura semi-amargo: 150 g

Yemas: 9 Unidades

Cacao Amargo: 140 grs.

Crema inglesa

Leche: 1/2 L

Azúcar: 100 grs.

Yemas: 6 Unidades

Preparación de la Receta

- Pique el **chocolate** y derrita a baño maría junto con la *manteca*.
- Coloque en una batidora las yemas junto con el azúcar impalpable y bata a blanco durante 5 minutos aproximadamente.

Crema inglesa

- Caliente la leche.
- Bata las yemas junto con el azúcar durante unos minutos.
- Incorpore luego y en forma de hilo la leche caliente, lleve a fuego nuevamente revolviendo en forma de 8 continuamente hasta espesar.
- Por ultimo incorpore antes de servir el extracto de *café*, mezcle.

Armado

- Bata la *crema* de leche a semi punto y reserve en la heladera hasta el momento de usar.

- Una vez derretido el *chocolate* deje enfriar un poco y agregue el cacao previamente tamizado, mezcle con movimientos envolventes, una vez incorporado el cacao añada las yemas batidas y mezcle nuevamente con movimientos envolventes hasta integrar por completo, por ultimo, incorpore la *crema* de leche semi batida, mezcle bien.
- Forre un molde rectangular con papel film y vierta la preparación, deje reposar en la heladera durante 12 horas.
- Desmolde la marquise y corte en porciones.

Presentación

- Sirva las porciones en una fuente y decore con la *crema* inglesa y hojas de *menta*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/marquise-de-chocolate-3>