

Marquise de chocolate

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Chocolate amargo: 150 g

Yemas: 3 Unidades

Manteca: 125 g

Cointreau: 100 cc

Azúcar impalpable: 4 cdas.

Varios

Coulis de frambuesas:

Preparación de la Receta

- En un bowl, a baño de María, coloque el **chocolate** amargo rallado, junto con el Cointreau hasta disolver
- Una vez disuelto el *chocolate* incorpore las yemas de *huevo* una por vez, a fuego mínimo
- Agregue el azúcar impalpable tamizado
- Por último agregue la *manteca* blanda, revolviendo constantemente para homogeneizar
- Coloque la preparación en un molde y lleve al frío por lo menos 6 horas.

Presentación

-Para desmoldar

- Pasar el molde unos segundos por agua caliente, cortar porciones y servir sobre coulis de frambuesa o sabayón de *menta*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/marquise-de-chocolate-4>