Marquise de chocolate



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Chocolate amargo: 150 g
Yemas: 3 Unidades
Manteca: 125 g
Cointreau: 100 cc
Azucar 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
- Colocque 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