

Marquise de Chocolate y Naranja

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Azúcar: 65 grs

Gajos de naranja a vivo: c/n

Manteca: 150 Gramos

Yemas: 60 Gramos

Chocolate semiamargo: 180 Gramos

Leche tibia: 250 c.c.

Naranja: 1 unidad

Preparación de la Receta

- En un bowl mezclar yemas y azúcar hasta integrar.
- Agregar leche tibia, ralladura de **naranja** y cocinar a baño maría sin dejar de revolver hasta espesar.
- Colar y volcar sobre el **chocolate** picado mezclando hasta fundir.
- Añadir *manteca* en cubos y mezclar hasta integrar.
- Colocar en moldes individuales y llevar a frío.
- Desmoldar con calor y servir con gajos de *naranja* a vivo y frambuesas alrededor.
- Decorar con hojas de *menta*.

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