Marquise de Chocolate y Naranja



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Azucar: 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