Plátano, café, chocolate y nueces



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Flan de chocolate

Huevos: 120 grs.
Azucar: 40 grs.
Leche: 500 g
Cobertura Tobago: 160 g

Gelatina de café

Azucar: 30 grs.
Agua frìa: Cantidad necesaria
Hojas de gelatina: 4 g
Café expresso: 200 cc

Plátano al limón

Vainilla: 1 Chauchas
Plátano: Cantidad necesaria
Jugo de Limón: Cantidad necesaria

Teja de nueces

Almibar: 110 g
Nueces picadas: 40 g

Yogur

Yogurt: 200 g

Preparación de la Receta

Flan de chocolate

- Funda el **chocolate** en el microondas por 10 segundos.
- Incorpore al *chocolate*, la leche caliente, mezclando continuamente.
- Agregue los huevos y el azúcar
- Mezcle bien y cuele
- Cocine a baño maría en el horno o en el microondas por 1 minuto al comienzo, retire revuelva y coloque nuevamente en el microondas, los tiempos finales son de 30 segundos, siempre retirando y revolviendo.
- La temperatura final debe ser de 85°.
- Retire y lleve a la heladera a enfriar por 24 horas, tapado con papel film.
- El papel debe tocar la superficie del flan.

Gelatina de café

- Mezcle el **café** express con el azúcar y lleve al microondas a calentar a una temperatura de 35°.
- Hidrate la *gelatina* en agua fría, deje secar sobre papel absorbente.
- Incorpore la *gelatina* al *café* y mezcle bien.
- Vierta en un recipiente plano y lleve a la heladera a enfriar por 24 horas.
- Retire y corte en cubos pequeños.

Teja de nueces

- Mezcle las nueces picadas con el *almíbar* tpt (*almíbar* en partes iguales de azúcar y agua)
- En una placa para horno con una *plancha* de silicona coloque pequeñas porciones de la preparación anterior.
- Lleve al horno precalentado a 180º por 8 minutos aproximadamente.

Plátano al limón

- Pele y corte los plátanos en trozos.
- Abra la vainilla al medio y retire las semillas.
- Coloque en un bowl, con *jugo* de *limón* y semillas de vainilla.
- Cubra con papel film y deje macerar por 12 horas en la heladera.

Yogur

- Con un procesador manual procese el *yogur* para lograr una textura ligera.

Presentación

- Disponga sobre el plato, tres puntos de flan, encima el **plátano** al *limón*, cubra con la teja de nuez y acompañe con el *yogur* y la *gelatina* de *café*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/platano-cafe-chocolate-y-nueces