

Pudding de chocolate

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Harina: 60 grs.

Chocolate semi amargo: 175 g

Azucar: 2/3 Taza

Leche: 1 Taza

Huevos: 5 Unidades

Vaina de vainilla: 1 Unidad

Manteca: 60 g

Bebida sugerida

Champaña Blanc de Noir Extra Brut 1997:

Optativo

Menta:

Salsa

Chocolate semi amargo: 180 g

Azúcar Negro: 1½ Tazas

Manteca: 40 g

Leche: ½ Taza

Licor de naranja: 30 cc

Crema de leche: ½ Taza

Varios

Manteca: Cantidad necesaria

Crema de leche: A gusto

Cacao: A gusto

Azucar impalpable: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Abra la *chaucha* de vainilla al medio y extraiga las semillas.
- Pique groseramente el **chocolate**.
- Separe las yemas de las claras.
- Bata las yemas a blanco con la mitad del azúcar.
- En la batidora eléctrica bata las claras a nieve con el resto de azúcar.
- Lleve la leche a hervor con la *chaucha* y las semillas de vainilla.
- Incorpore el *chocolate*, deje infundir, mezcle bien y retire la *chaucha* de vainilla.
- En una *cacerola* derrita la *manteca*.
- Agregue la *harina* y mezcle bien hasta formar un roux.
- Vierta la leche con *chocolate* y revuelva hasta que espese.
- Deje bajar la temperatura y mezcle con las yemas batidas.
- Incorpore las claras batidas a nieve en tres veces con movimientos envolventes.
- Rellene $\frac{3}{4}$ partes de moldes individuales para soufflé previamente enmantecados y espolvoreados con azúcar impalpable.
- Limpie los bordes y cocine a baño María en el horno precalentado a 200° C durante 20 minutos.

Salsa

- Pique groseramente el *chocolate*.
- Lleve la leche, la *crema* de leche y el azúcar a ebullición.
- Integre la *manteca* y el *chocolate*.
- Perfume con el *licor* de naranjas.
- Sirva en una salsera.

Presentación

- En el centro de un plato disponga un soufflé, espolvoree con azúcar impalpable y cacao.
- Acompañe con *crema* de leche y la salsa de *chocolate*.
- Decore con *menta*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pudding-de-chocolate-3>