Pudding de chocolate con granita de café

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Leche: 175 cc
Azucar: 190 grs.
Chocolate semi amargo: 75 g
Sal: Una pizca
Claras: 2 Unidades
Manteca: 90 g
Harina: 70 grs.
Yemas: 2 Unidades
Avellanas tostadas: 200 grs.
Cacao en Polvo: 2 cdas.

Confitura de frutas rojas

Azucar: 1 1/2 Taza
Moras: 1/2 Taza
Frambuesas: 1 Taza
Frutillas: 1 Taza

Granita de café

Agua: 1 Taza
Azucar: 1 Taza
Cascara de naranja: 2 Tira
Café Fuerte: 2 Tazas

Varios

Crema de leche: 250 grs.

Preparación de la Receta

- Pique el **chocolate** y colóquelo en un bowl, derrita sobre un baño maría junto con la *manteca*
- Una vez derretido mezcle con una espátula para terminar de fundirlo.
- Coloque en una olla la leche y lleve a fuego.
- Procese la avellanas.
- Una vez que la leche rompa el hervor vierta de a poco sobre el *chocolate* mientras mezcla.

- Coloque las yemas en un bowl y mezcle hasta romper el ligue sin batir, luego añada el *chocolate* con la leche, mezcle y agregue la *harina* tamizada, sal, 5 cucharadas de azúcar y el cacao, mezcle hasta incorporar los ingredientes y añada las avellanas previamente peladas y tostadas, mezcle nuevamente.
- Coloque las claras en un bowl y bata mientas incorpora el resto de azúcar en forma de lluvia, una vez que estén casi firmes incorpórelas a la preparación anterior en 2 veces y mezcle en forma envolvente.

Granita de café

- Realice un *almíbar* con el azúcar, agua y cáscara de *naranja*
- Una vez que obtenga el *almíbar* vierta sobre un bowl e incorpore el **café** bien fuerte
- Luego coloque la preparación en una *paca* pequeña y lleve al freezer
- Retire cada ½ hora del freezer y pique con un tenedor.

Confitura de frutas rojas

- Retire las hojas de las frutillas y corte en cuartos.
- En una sartén caliente cocine las frutas rojas junto con el azúcar y cocine hasta que se disuelva el azúcar quedando la fruta entera.

Armado

- Coloque los moldes individuales sobre una placa honda y rellénelos con la preparación, cocine en horno a baño maría a 170ºC durante 30 minutos aproximadamente
- Cubra la placa con papel aluminio.
- Retire y una vez frió desmolde.
- Bata la *crema* de leche.

Presentación

- Sirva en un plato un puddíng con una poción de la confitura de frutas rojas.
- Acompañe con la *crema* y decore con la granita de *café*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pudding-de-chocolate-con-granita-de-cafe