Sopa de chocolate blanco y su moelleux

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Chocolate blanco: 200 grs.
Leche: ¾ Ml.
Crema de leche: 150 cc
Azucar: 140 grs.
Yemas: 3 Unidades

Moelleux

Chocolate amargo: 200 g
Azucar: 120 grs.
Huevos: 2 Unidades
Manteca: 200 g
Harina: 50 grs.
Yemas: 4 Unidades

Varios

Menta: Cantidad necesaria
Azucar impalpable: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Pique el **chocolate**.
- Lleve la leche y la *crema* de leche a hervor.
- En un bowl bata las yemas con el azúcar.
- Vierta la leche y la *crema* caliente sobre las yemas poco a poco sin dejar de batir.
- Vuelva al fuego y cocine a fuego bajo revolviendo constantemente hasta que nape la cuchara.
- Vierta sobre el *chocolate* picado y deje reposar sin mezclar durante 5 minutos.
- Finalmente bata y pase por un *tamiz*.
- Reserve en la heladera.

Moelleux

- Bata las yemas, los huevos y el azúcar a punto letra.
- Derrita a baño María el *chocolate* y la *manteca* por separado.
- En un bowl mezcle el *chocolate* y la *manteca* derretida.
- Incorpore las yemas batidas en dos veces y la *harina*.
- Deje descansar en la heladera por 24 horas.
- Rellene moldes individuales
- Cocine en horno precalentado a 200º C durante 8 minutos.

Presentación

- En el fondo de un plato sirva la **sopa** de *chocolate* y desmolde un moelleux caliente en el centro.
- Espolvoree con azúcar impalpable y decore con *menta*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/sopa-de-chocolate-blanco-y-su-moelleux