Souffle de datiles y chocolate



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Dátiles

Oporto: 1 Taza
Dátiles: 200 g
Claras: 4 Unidades
Canela En Polvo: 1 cdita.
Manteca derretida: Cantidad necesaria
Azucar: 30 grs.
Almidón de Maíz: 1 cda.

Salsa de chocolate

Leche: 200 cc
Chocolate amargo: 200 g
Crema de leche: 2 cdas.
Manteca fría: 25 grs.
Azucar: 1 cda.

Varios

Dátiles: 6 Unidades
Almendras Tostadas: 2 cda.

Preparación de la Receta

Salsa de chocolate

- Pique el **chocolate** y derrita a baño maría.
- Coloque en una olla la leche junto con la *crema* de leche y el azúcar, lleve a fuego y mezcle hasta disolver el azúcar.

Dátiles

- Retire el *carozo* de los dátiles y píquelos.
- En un recipiente coloque el almidón de maíz, vierta el *oporto* de a poco mientras mezcla.
- Bata las claras junto con el azúcar a punto nieve.

Armado

- Una vez derretido el *chocolate* vierta la leche bien caliente y mezcle hasta incorporar
- Luego agregue la *manteca* fría y disuelva.
- Coloque los dátiles en una sartén con 3 cucharadas de agua caliente y la canela, lleve a fuego hasta que estén tiernos.
- Una vez evaporado el líquido de los dátiles vierta la mezcla del almidón con el *oporto*, mezcle y cocine unos minutos más
- Retire y deje enfriar, luego procese.
- Coloque los dátiles procesados en un recipiente junto con las claras batidas de a poco y mezclando en forma envolvente.
- Pique los dátiles y filetee las almendras, coloque luego ambos ingredientes en un bowl y mezcle.
- Con la ayuda de un pincel, pinte pequeños recipientes con *manteca* derretida, cloque una base de la mezcla de dátiles con almendras y encima los dátiles procesados hasta llenar el recipiente.
- Precaliente el horno a 220ºC luego baje a 190ºC, y cocine el soufflé durante 10 minutos aproximadamente.

Presentación

- Sirva la salsa de *chocolate* en vasos.
- Sirva los soffles en una fuente, haga un pequeño agujero en el centro y vierta salsa de *chocolate*.
- Acompañe los souffles con la salsa de *chocolate*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/souffle-de-datiles-y-chocolate