

# Soufflé frío de chocolate con salsa tibia

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Compota

**Almendras:** 50 g

**Orejones de damascos:** 200 g

**Ralladura de limón:** 1/2 cdita.

**Agua:** 1 1/4 Taza

**Azucar:** 3 cdas.

### Salsa tibia

**Chocolate semi amargo:** 200 g

**Semillas de cilantro:** 5 g

**Leche:** 1 1/2 Taza

### Soufflé

**Azucar:** 60 grs.

**Chocolate semi amargo:** 200 g

**Manteca pomada:** 50 grs.

**Claros:** 200 grs.

**Yemas de huevo:** 2 Unidades

### Varios

**Azucar impalpable:** Cantidad necesaria

**Salsa de chocolate:** A gusto

**Crema de leche montada:** Cantidad deseada

**Violetas:** 18 Flores

## Preparación de la Receta

## Soufflé

- Pique el **chocolate** y funda a baño maría
- Una vez fundido por completo agregue la *manteca* pomada y mezcle hasta incorporar ambos ingredientes, luego añada las yemas, mezcle y lleve nuevamente a baño maría.
- Bata las clara a nieve mientras agrega el azúcar en tres partes iguales.

## Compota

- Vierta en una olla el agua y lleve a fuego.
- Pique groseramente los *orejones* y agréguelos a la olla junto con el azúcar, las almendras peladas y picadas y la ralladura de *limón*.

## Salsa tibia

- Vierta la leche en una olla y lleve a fuego, incorpore las semillas de *cilantro* y una vez que rompa el hervor agregue el *chocolate* previamente picado
- Retire, cuele y deje entibiar.

## Armado

- Corte 6 tiras de acetato con el doble del alto de la medida de los moldes individuales que utilizara colocándolas alrededor de estos y por fuera.
- Coloque en los moldes una base de la compota retirando el exceso del líquido y deje entibiar.
- Retire el *chocolate* del baño maría y agregue de a poco las claras batidas a nieve, mezcle suavemente hasta incorporarlas.
- Una vez tibia la compota termine de llenar los moldes con el soufflé
- Reserve en la heladera durante 2 horas aproximadamente.
- Retire el acetato y espolvoree la superficie con azúcar impalpable.

## Presentación

- Decore con salsa de *chocolate* y un copito de *crema*, pinche en este las violetas.
- Acompañe con la salsa tibia.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/souffle-frio-de-chocolate-con-salsa-tibia>