Triffle Julius de chocolate



Ingredientes

Chocolate negro para cobertura en trozos: 80 Gramos

Avellanas Picadas: 4 Cucharadas

Azúcar avainillado: 3 Cucharadas

Requeson: 300 Gramos

Nata para montar: 120 Milímetros

Nata para montar: 300 Milímetros

Barritas de chocolate y avellanas: 4 Unidades

Chocolate blanco: 100 Gramos

Preparación de la Receta

Para Elaboración

- Derretimos el **chocolate** negro en el microondas y agregamos la *nata*
- Mezclamos bien hasta que esté completamente integrada.
- Reservamos.
- Tostamos las avellanas picadas en una sartén hasta que comiencen a desprender todo su aroma.
- Montamos 300 ml de *nata* con el azúcar avainillado hasta que estén a punto de nieve
- Integramos el polvo de *avellana* y las barras de kinder bueno picadas con movimientos envolventes
- Por último, derretimos el *chocolate* blanco y lo mezclamos con el *requesón*.

Para montar nuestro postre

- Ponemos una primera capa de la mezcla blanca
- Agregamos otra capa de la mezcla de avellanas y *chocolate*
- Y por último, ponemos una capa de la mezcla del *chocolate* negro

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/triffle-julius-de-chocolate