

Volcán de Chocolate



Ingredientes

Para el corazón

Manteca: 45 g

Chocolate semi amargo: 190 g

Crema de leche: 250 g

Glucosa: 50 g

Para la crema inglesa de pistacho

Pasta de Pistachos: 1 cda.

Yemas: 4 Unidades

Crema de leche: 160 g

Leche: 160 cc

Azucar: 80 grs.

Para la masa

Manteca: 120 g

Yemas: 6 Unidades

Chocolate semi amargo: 300 g

Claras: 6 Unidades

Azucar: 100 grs.

Harina: 40 g

Preparación de la Receta

Para la masa

- *Blanquear* las yemas con los 100 g de azúcar, después incorporar el **chocolate** fundido con la *manteca*. Agregar la *harina* y las claras.
- Forrar aros de metal con papel enmantecado. Llenar con la mezcla y hundir el corazón en el centro. Congelar y cuando estén duros llevar a horno a 180° durante 15 minutos.

Para el corazón

- En una olla colocar la leche con la glucosa. Una vez que llegue al primer hervor retirar del fuego y colocar sobre el *chocolate* semi amargo, cuando el *chocolate* este derretido incorporar la *manteca*. Colocar en una manga y armar pequeñas trufas que serán el corazón del volcán. Congelar.

Para la crema inglesa de pistacho

- Colocar la leche en una olla a baño maría, agregar la *crema* reservando una parte. Unir el resto de la *crema* con las cuatro yemas y el azúcar. Cuando la leche este caliente incorporarle esta última preparación.
- Retirar el fuego e incorporar la pasta de *pistacho*. Dejar enfriar.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/volcan-de-chocolate-5>