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 180º durante 15 minutos.

Para el coraz&oacute

- N
- 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