Volcán de chocolate

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Corazón

Manteca: 15 g
Chocolate semi amargo: 30 g
Agua: 25 cc
Crema de leche: 50 cc

Masa

Manteca: 60 g
Harina: 20 grs.
Yema de huevo: 3 Unidad
Azucar: 50 grs.
Chocolate semi amargo: 150 g
Clara de huevo: 3 Unidades

Varios

Chocolate templado: Cantidad necesaria
Crema inglesa:
Chocolate templado: g
Hojas de menta: A gusto

Preparación de la Receta

Corazón

- Funda el **chocolate** junto con la *manteca* a baño de maría.
- Coloque en una olla la *crema* de leche junto con el agua, lleve a fuego mínimo y una vez que rompa hervor, retire y deje reposar.
- Cuando el *chocolate* este completamente fundido vierta sobre este la *crema* de leche y mezcle hasta lograr una preparación homogénea.
- Vierta la preparación dentro de un chino a pistón y luego rellene los moldes siliconados. Deje reposar en el freezer hasta que solidifique.

Masa

- Funda el *chocolate* junto con la *manteca* a baño de maría.
- Coloque en un bowl las yemas junto con el azúcar y bata hasta *blanquear*.
- Una vez fundido el *chocolate* y que la temperatura haya bajado, vierta sobre este las yemas batidas con azúcar, mezcle y añada las claras a temperatura ambiente, mezcle con un batidor de alambre hasta integrar, luego agregue la *harina* previamente tamizada y mezcle nuevamente con movimientos envolventes hasta lograr una masa homogénea.
- Coloque la masa en una manga.
- Pincele con *manteca* fundida una placa, luego cubra la placa con papel *manteca* y pincele nuevamente.
- Pincele los bordes interiores de los aros que utilizara como molde y luego forre con papel *manteca* enmantecado, acomode los aros sobre la placa.
- Llene hasta la mitad los aros con la masa y deje reposar en la heladera durante ½ hora aproximadamente.

Armado

- Retire los corazones del freezer y desmolde. Tome dos corazones y una las bases presionando suavemente.
- Retire de la heladera la placa con los aros rellenos de masa y coloque en el centro de cada uno dos corazones unidos, luego rellene con la masa hasta la ¾ parte del aro dejando cubierto el corazón.
- Reserven el freezer hasta que se congele por completo.
- Al momento de servir lleve a horno a 185ºC durante 10 minutos.

Presentación

- Sobre un plato dibuje líneas con *chocolate* templado y sobre este acomode un volcán.
- Realice un pequeño círculo en uno de sus lados para que brote el *chocolate* caliente del interior.
- Decore con hojas de *menta* y acompañe con *crema* inglesa.

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