

LINGOTE DE CHOCOLATE



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Flor Roja



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- 200 gr de chocolate negro (para la cobertura).
- - 200 gr de nata líquida.
- 300 gr de chocolate negro.
- 300 gr de chocolate con leche.
- 100 ml de brandy.
- - 100 gr de avellanas.
- 100 gr de almendras.
- 100 gr de pasas sultanas.
- 70 gr de galletas

Preparación:

Paso 1

Maceramos las pasas en el brandy. Se trocea el chocolate de la cobertura, se pone en un bol y se funde al baño María y con este chocolate se pincela un molde de plum- cake de silicona dejando una capa bien gruesa y lo metemos en el frigorífico hasta que solidifique. Yo lo puse en el congelador .

Paso 2

Sin lavar el bol lo volvemos a poner al baño María y ponemos dentro el chocolate con leche y el chocolate negro junto con la nata hasta que se funda. Cuando esto suceda añadimos las pasas, el brandy, las avellanas, las almendras y las galletas troceadas a mano. Se mezcla todo bien y se vierte en el molde anterior, metemos en la nevera hasta que solidifique.