

Crema de trufa

INGREDIENTES:

- 500 de nata (para montar min 35% mat grasa)
- 75 gr de azúcar
- 200 gr de chocolate fondant

PREPARACIÓN:

1. Vierta la nata y el azúcar en el vaso y programe **6 min/90°C/vel 2**.
2. Añada el chocolate troceado y mezcle programando **30 seg/vel 3** o hasta que esté totalmente fundido. Retire a un bol, deje enfriar y reserve en el frigorífico un mínimo de 12 horas.
3. Coloque la mariposa en las cuchillas y vierta la crema de trufa, programe **vel 3 sin tiempo** hasta que esté montada.

Tiempo: 10 minutos + 12 horas de espera

Raciones: 8



thermomix

EVA M^a BALIELLAS

<http://thermomix-sabadell.es/baliellas/>