

LINGOTE DE CHOCOLATE

(CORAZON BLANDO)

INGREDIENTES:

- 500gr de chocolate fondant
- 300gr de chocolate con leche
- 200gr de nata líquida
- 100gr de brandy
- 100gr de avellanas
- 100gr de cerezas en almíbar
- 100gr de almendras crudas
- 100gr de pasas maceradas en el brandy de la receta
- 70gr de galletas troceadas con las manos

PREPARACIÓN:

1. Con el vaso seco poner 200gr de chocolate de cobertura troceada y **rallar lo mínimo 10 segundos a vel progresiva 5-10**. A continuación **fundir 4 ó 5 minutos a 50° vel 3**
2. Forrar el molde con el papel de burbujas con las burbujas para dentro, sujetarlo al molde por la parte de fuera con cinta adhesiva y rápidamente pintar las paredes y el fondo del molde con una capa gruesa de chocolate. Ponerlo en la nevera para endurecerlo
3. Sin limpiar el vaso añadir la nata líquida y programar **5min/100°/vel2**
4. Añadir los dos chocolates troceados y mezclarlo todo en **veloc. 3** hasta que esté todo fundido
5. Incorporar el brandy con las pasas maceradas, todo el resto de frutas secas, las cerezas y las galletas troceadas a mano

6. Mezclar todo con la espátula, sacar el molde de la nevera y llenarlo con la mezcla. Taparlo con el papel que sobresalga del molde, ponerlo en la nevera mejor de un día para otro.
7. **Presentación:** Se desmolda en una bandeja con una blonda, sacando el papel de burbujas que nos dejará un dibujo en el chocolate. Se ha de guardar en la nevera hasta el momento de servirlo



thermomix

CAROLINA TUDELA

<http://thermomix-sabadell.es/carolinatudela/>
telf. 691 920 219