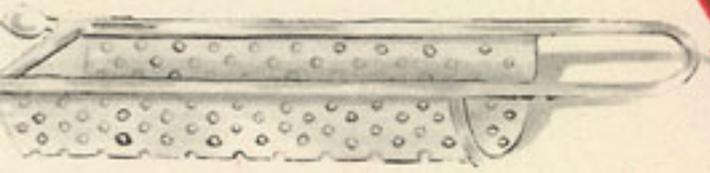
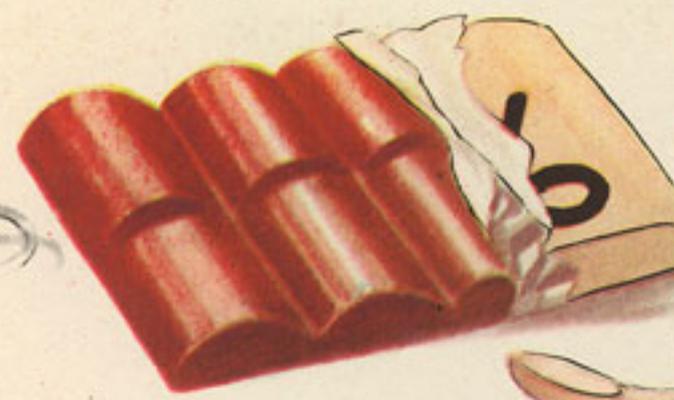


Waly



rallador



100 gramos chocolate



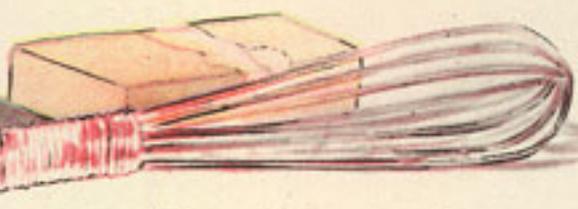
azúcar glas



3 yemas



taza



100 gramos mantequilla

batidor



vertido de la crema



batido de 200 gramos de nata fresca (sin cocer)

2 cucharadas azúcar gl

Crema de chocolate a la francesa

Creaciones Eva

PROHIBIDA LA REPRODUCCION

INSTRUCCIONES AL DORSO



CREMA DE CHOCOLATE A LA FRANCESA

(Todo en frío)

RECETA

CHOCOLATE FINO. - CAZO.—
AZUCAR GLAS. - YEMAS DE HUEVO.
MANTEQUILLA.

Rallaremos 100 gramos de chocolate fino, lo echaremos a un cazo, agregaremos 100 gramos de azúcar glas y mezclaremos con una cuchara de madera. Luego añadiremos 3 yemas (reservando las claras en una taza) y 100 gramos de mantequilla derretida, y seguiremos mezclando hasta que todo quede bien unido.

CLARAS.—

Batiremos las 3 claras a punto de nieve y cuando hayan aumentado de volumen, las agregaremos a la mezcla, revolviéndola un ratito para que se incorporen bien. Luego verteremos la crema a una fuente o ensaladera.

CHANTILLY.—

En una taza o sopera batiremos 200 gramos de nata fresca (sin cocer) y cuando haya aumentado de volumen, le añadiremos 2 cucharadas de azúcar glas, para seguir batiendo hasta que se endurezca un poco.

PRESENTACION.—

Meteremos la nata en una manguera con boquilla de las de churros, y adornaremos con ella la crema de chocolate. Cuanto más fría, resultará mejor la crema.

NOTA.—Puede también adornarse con unas galletas dispuestas en círculo e, incluso, con fresas.