

www.lavidaesdulce.net

Para este día del amor un postre entretenido que esta listo en un par de minutos, eso sí hay que hacerlo con anticipación para que en el refrigerador tome consistencia. Mientras mejor sea la calidad del chocolate mejor nos va a quedar el postre.

No hay mucho que decir con esta receta por que la verdad las fotos hablan por si solas, un placer y una delicia que no se puede quedar solo con uno....se debe compartir!

Un postre de chocolate aterciopelado sensual y deliciosos, el broche de oro para este 14 de febrero!

Cre moso de Chocolate

Receta para 4 personas

2/3 taza de chips de chocolate semiamargo

1/4 taza de azúcar granulada

1/8 cucharadita de sal

1 taza de crema

frambuesas para decorar

Poner en una procesadora a alta velocidad, los chips de chocolate, el azúcar, la sal y procesar a alta velocidad hasta obtener un polvo fino de chocolate; dejar de lado.

En una bol de vidrio apto para microondas, agregar la crema espesa y calentar a alta potencia hasta que hierva, aproximadamente 1-1/2 a 2 minutos, pero verificar cada 15 segundos más o menos después de que haya pasado 1 minuto para que la crema no se corte.

Verter la crema en la licuadora y procese a alta velocidad hasta que quede una mezcla suave y aterciopelada.

Dividir la mezcla de chocolate en partes iguales, 4 moldes pequeños. Llevar al refrigerador por lo menos por dos horas, antes de servir decorar con chocolate rallado, fruta lo que tengan a mano, yo use frambuesas.