

Se acerca la Pascua

Ya viene el tiempo en el que el conejito trae alegría y chocolates a los niños. Con estas recetas, el postre de ese domingo también puede ser una fiesta. Producción: CAROLINA NICOLETTI. Fotos: PAOLA VELÁSQUEZ



Copa tres chocolates

INGREDIENTES

(para 8 copas)

- 500 g de crema de leche
- 500 cc de leche entera
- 150 g de azúcar granulada
- 120 g de chocolate amargo en barra, picado
- 120 g de chocolate con leche en barra, picado
- 120 g de chocolate blanco en barra, picado
- 12 g de gelatina sin sabor
- 60 cc de agua fría
- 3 a 5 gotas de esencia de almendras
- Chocolate blanco y amargo, sin picar, para decorar

PREPARACIÓN

- En una olla, ponga la leche, la crema y el azúcar. Lleve a fuego directo hasta que se caliente, sin que hierva.
- Divida el líquido en tres partes iguales y viértalo en tres bols para batir. En un bol, agregue el chocolate amargo; en otro, el chocolate de leche con unas gotas de esencia de almendra, y en el último, el chocolate blanco.
- Con un batidor manual, incorpore cada mezcla hasta que se formen tres cremas de chocolate.
- En un recipiente para microondas, mezcle la gelatina sin sabor con agua y cocine por 30 segundos a máxima potencia. Luego, divida la gelatina en tres partes iguales y vierta cada una de ellas en los diferentes bols con chocolate. Mezcle y reserve.
- Ponga un poco de la crema de chocolate amargo en el fondo de cada copa y refrigere hasta que la mezcla se solidifique.
- Mientras tanto, lleve el bol con chocolate blanco a baño María durante algunos segundos o hasta que se disuelva nuevamente, teniendo cuidado de que no se caliente mucho. Luego, vierta en cada copa, sobre el chocolate amargo, una capa de chocolate blanco. Refrigere hasta que se solidifique.
- Repita este procedimiento con el chocolate de leche.
- Al momento de servir, raspe el chocolate sin picar con un cuchillo y decore las copas con los rulos de chocolate.