

Libreta: Postres
Creado: 26/03/2018 20:31
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/biscuit-de-chartreuse.html>

Biscuit de Chartreuse

INGREDIENTES

Nata líquida 400 gr.
Huevos 6
Azúcar 150 gr.
Chartreuse 1 copa

PREPARACIÓN

Montar las claras de huevo a punto de nieve firme y, por separado, batir y montar la nata de modo similar.

En un recipiente aparte batir bien las yemas con el azúcar y el Chartreuse y sobre esta mezcla verter la nata y las claras revolviendo con suavidad.

Colocar la crema resultante en moldes individuales e introducir los mismos en el congelador durante seis horas.

Desmoldarlos y cubrirlos con chocolate negro caliente