

# CORONA DE CHOCOLATE Y MENTA

## INGREDIENTES

- 300 gr. De chocolate puro
- 4 huevos
- 1  $\frac{1}{2}$  cubilete de azúcar
- 2 cucharadas de mantequilla
- 1 cubilete de licor de menta
- 1 cubilete de nata líquida
- 3 láminas de gelatina remojadas en agua fría

## PREPARACIÓN

Poner en el vaso del thermomix muy seco, el azúcar y el chocolate troceado. Tapar y cerrar, y triturar todo a velocidad 4-6-8 progresivamente durante unos segundos. (antes de seguir, comprobar que la palomilla está bien cerrada).

A continuación, añadir el resto de los ingredientes , menos el licor de menta y la gelatina. Tapar, cerrar y poner el colador, programar velocidad 1, 100° durante 8 minutos. Transcurrido éste tiempo, añadir poco a poco el licor de menta.

Dejar unos segundos en velocidad 1 sin calor para no cortar la crema, y agregar la gelatina escurrida batir a velocidad 6 hasta que quede una mezcla homogénea, y la gelatina esté bien disuelta.

Verter el contenido del vaso en un molde de corona de plástico y poner en el frigorífico hasta que cuaje. Antes de desmoldarlo, sumergir la base del molde en agua caliente y desmoldarlo en una fuente redonda, adornando con la nata montada con unas gotas de colorante alimenticio verde.

