

MARQUESA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES:

2 cubiletes de azucar
1 tableta chocolate fondant
5 cub de leche
6 yemas
175 g de mantequilla
1 cucharada de coñac

PREPARACION:

Triturar el chocolate partido dejandolo caer por el bocal con la maquina en marcha. Añadir el resto de los ingredientes, mezclar en velocidad 4 unos segundos y programar 8 minutos 100° velocidad 1, en el momento que aparezca la salida del vapor acelerar unos segundos a velocidad 5 parar y volcar rapidamente en un molde de corona. Meter en el frigorifico 4 o 5 horas. Desmoldar y adornar con nata.