

NEGRO EN CAMISA

INGREDIENTES

125 g De cobertura pura de chocolate.

125 g De mantequilla.

4 huevos

Un decilitro de azúcar (100 g De azúcar)

125 g De avellanas

75g de fruta escarchada o de corteza de naranja confitada.

1/2 decilitro de grand marnier.

PREPARACIÓN

Triturar las avellanas en velocidad 12 hasta reducirlas a polvo y sacarlas. Sin fregar el vaso, despues de sacar las avellanas, meter el chocolate, tritularlo en velocidad 12 y, a continuacion ,fundirlo al baño maria, es decir a 70 ° de tª y a velocidad 1. Esperar a que se enfrie el vaso de la th. Entonces poner en él la mantequilla y el azúcar, y batir a velocidad 1 hasta que el azúcar no se note. A continuacion añadir las yemas y volver a batir en velocidad 1. Mezclar con las avellanas en velocidad 1. Ahora a mano incorporar la fruta escarchada y el licor(estas dos cosas pueden suprimirse si se desea.)

Montar las claras a punto de nieve.

Incorporar a toda la mezcla anterior las claras a punto de nieve, con un tenedor con cuidado de que no se bajen.

Volcar en un molde bonito, por ejemplo en forma de rosca.

Meterlo en el congelador para que cuaje