

POSTRE DE CHOCOLATE TRUFADO CON NUECES

INGREDIENTES

300 g de cobertura de chocolate

3 huevos

3/4 partes de una lata pequeña de leche condensada, es decir 270 g

100 g de mantequilla

1/2 decilitro de brandy o de whisky

75 g de nueces

PREPARACIÓN

Triturar el chocolate en velocidad Máxima hasta reducirlo a polvo.

Añadir la mantequilla, velocidad 3 y 1/2 a 60°, fundir los dos ingredientes juntos. Añadir ahora las tres yemas y la leche condensada y mezclar en velocidad 1, ya sin calor, hasta conseguir una crema uniforme.

Incorporar ahora el licor y las nueces troceadas ligeramente y mezclar ya todo esto a mano. Dejar unas cuantas nueces enteras para adornar el pastel una vez desmoldado.

Montar las claras, como de costumbre, con un pizco de sal .

Incorporar las claras a la crema anterior ayudándose de un tenedor, ya que con sus dientes se mezcla muy bien, sin bajarse.

Volcar en un molde bonito, meterlo en el congelador.

Una vez desmoldado, adornarlo con las nueces enteras que habíamos reservado.