

CREMA DE CHOCOLATE "Tipo petit suis"



Hoy de nuevo un postre con chocolate, se nota que en casa son unos chocoadictos. Vamos a preparar unos vasitos de crema de chocolate, que recuerdan la textura de los petitsuis de cuando éramos pequeños. Hace tiempo que tenía esta receta en "mis pendientes" y el reto de @cocinadosabores ha hecho que salga de mi lista.

Su elaboración es fácil y muy rápida, y para su presentación podéis utilizar los toppings que más os gusten, para darle un poco más de vistosidad.

Ingredientes: 8 vasitos (tipo yogurt de cristal)



- 200 ml. de nata para montar
- 50 gr de azúcar
- 75 gr de chocolate negro
- 225 gr de queso mascarpone
- 1 cucharada de cacao puro en polvo
- 1 chupito de ron añejo

Preparación:

En un cazo ponemos a calentar la nata con el azúcar, removemos para disolver bien el azúcar con la nata. Cuando empiece a hervir retiramos del fuego y añadimos el chocolate negro troceado. Removemos muy bien con la ayuda de una espátula, hasta conseguir que no queden grumos.



Añadimos el cacao en polvo tamizado y el licor, seguimos removiendo para integrar bien y que no queden grumos.

Como último paso agregamos el queso mascarpone, que teníamos a temperatura ambiente, y removemos para integrar totalmente.

Ya tenemos lista nuestra crema, que repartiremos en vasitos o recipientes y taparemos con film transparente, para llevarlos a la nevera y dejar enfriar completamente durante unas horas antes de consumir.



Para la presentación utilizaremos los toppings que más os gusten, yo en mi caso utilicé bolas de cereales con chocolate, pero podéis utilizar granillo de almendra, cuadraditos de frutas, fresas, frutos rojos, nata, etc.

Aquí tenéis el resultado, **DELICIOSO**.



Feliz Domingo, con esta receta endulzamos el fin de semana.