

Cremas de chocolate dulce y avellana para postres (estilo Danette)

Ingrédients

- 25g de maicena
- 550g de crema espesa
- 155g de chocolate dulcey
- 200g de crema espesa
- 10g de azúcar glas
- 40g de puré de avellanas

Préparation

1. Una pequeña crema de postre para terminar la comida de una manera gourmet, ¿suena tentador?
2. Si es así, sumérgete en esta receta muy rápida y muy fácil, y lo más importante, ¡muy deliciosa!
3. Danette, pero si lo prefieres, puedes reducir la cantidad de maicena en 3 a para una textura más líquida) que coroné con una crema batida de avellanas para crear un efecto "liegeois" (también puedes usar crema batida de vainilla o incluso de pecanas).
4. En resumen, una cacerola, unos pocos recipientes y una batidora eléctrica, ¡y estarás listo!
5. Ingredientes: Usé el chocolate Dulcey de Valrhona: usa el código ILETAITUNGATEAU para un 20 % de descuento en todo el sitio (enlace afiliado).
6. Usé el puré de avellanas de Koro: usa el código ILETAITUNGATEAU para un 5 % de descuento en todo el sitio (enlace no afiliado).
7. Mezcla gradualmente la maicena con la crema fría.
8. Coloca la cacerola en el fuego y espesa a fuego medio, removiendo constantemente; la crema debe hervir suavemente durante unos 2 minutos para cocinar la maicena.
9. Fuera del fuego, añade el chocolate.
10. Mezcla bien, luego vierte las cremas en frascos individuales y colócalos en el refrigerador hasta que se enfríen por completo.
11. A continuación, bate la crema espesa con el azúcar glas y el puré de avellanas para hacer una crema batida, y colócala sobre las cremas.
12. Añade unas avellanas trituradas, ¡luego disfruta!