

Guarda sitio para el postre

Álvaro Sánchez Sus

CREMA DE CAFÉ

Es muy fácil de hacer

Se prepara en 15´

Se cuece en 15´

Es para 4 personas y se necesitan:

4 yemas de huevo

1/2 l de leche

25 grs de mantequilla

40 grs de maicena

150 grs de azúcar 30 grs de café soluble.

Comenzamos la receta:

En un recipiente echamos las yemas, el azúcar, la maicena, la mantequilla, un poco de leche y la batimos bien. En un cazo ponemos el fuego el resto de leche con el café soluble. Cuando hierva, agregamos el batido, lo dejamos un minuto más, lo quitamos del fuego y lo dejamos enfriar.

Es una crema muy fácil sólo tenemos que ver cómo están los huevos, para ello los ponemos en un recipiente lleno de agua fría, si flotan deben de tirarse, si quedan horizontales en el fondo quiere decir que están frescos y si tienen tendencia a ponerse de pie quiere decir que la frescura es regular, pero puede utilizarse.

ESPERO QUE LES GUSTE.

TARTA DE CHOCOLATE

Muy fácil de hacer

Se prepara en 40´ pero tarda en enfriarse unas 3 h. y se cuece durante unos 10´.

Es para 4 personas

Se necesitan:

100 grs. De chocolate

1 vaso de leche

100 grs de margarina

1 huevo

1 cucharada sopera de azúcar

150 grs de galletas del tipo Dalia o de otra manera

Comenzamos:

Derretimos el chocolate al baño maría con unas gotas de leche, en un recipiente mezclamos la margarina, el azúcar, y la yema de huevo, añadimos el chocolate fundido que tenemos a esa mezcla, montamos la clara a punto de nieve y la añadimos también a la mezcla, mojamos las galletas en leche y ponemos una capa de éstas en el fondo del molde, cubrimos ésta capa de galletas con un poco de la mezcla del chocolate y repetimos la operación formando varias capas y terminando con chocolate y la metemos en el frigo durante unas 3 h.

Con un pelador de patatas cortamos unos bordes de una tableta de chocolate y obtenemos rizos que pueden servir para adornar.

ESPERO QUE LES GUSTE.
