

¿A qué saben las nubes?

BOMBA DE CHOCOLATE

Ingredientes:

Para un bol grande o 5 pequeños:

300 gr de chocolate negro

90 gr de mantequilla

3 yemas de huevo

40 gr de azúcar glas

350 ml de nata líquida con un 30% mínimo de materia grasa

- 1.- En el microondas, y poco a poco, fundimos el chocolate cortado en pedazos junto con la mantequilla. Con cuidado de que no se queme.
- 2.- Añadimos el azúcar glas a las yemas, y las batimos hasta que la mezcla resulte de color claro.
- 3.- Una vez que el chocolate se ha enfriado, añadimos la mezcla de yemas y azúcar y batimos bien.
- 4.- Echamos la nata en la mezcla resultante, y mezclamos con cuidado hasta que se incorporarla.
- 5.- Recubrimos por dentro un bol grande, o boles pequeños de vidrio con film transparente. Lo alisamos lo mejor posible, para que no queden arrugas. Vertemos la crema obtenida y dejamos que se enfríe completamente en el frigorífico, al menos durante 4 horas.
- 6.- Sacamos del frigorífico, volcamos la bomba sobre un plato o platos individuales, retiramos el film transparente y espolvoreamos con cacao amargo.