



¿A qué saben las nubes?

COPAS DE MASCARPONE Y BAILEYS CON CORAZÓN DE CHOCOLATE

Ingredientes:

Para dos copitas:

Ingredientes:

100 ml de nata líquida
2 cucharadas soperas de queso mascarpone
2 cucharadas soperas de Baileys
100 gr de chocolate negro

- 1.- Batimos la nata líquida junto con el mascarpone. Añadimos el Baileys y lo incorporamos bien. Reservamos la crema.
- 2.- Fundimos el chocolate en el microondas con cuidado de no quemarlo.
- 3.- Para montar la copa, la rellenamos con una capa de crema de mascarpone, una capa de chocolate fundido, y una capa más de mascarpone.
- 4.- Con un palillo mezclamos ligeramente dando vueltas. Metemos en el frigorífico durante al menos una hora.
- 5.- Decoramos con corazones de chocolate, para los cuales necesitamos más chocolate negro fundido que pondremos en una manga con boquilla fina, o en este caso, como yo hice, en un “biberón” para salsas. Dibujamos el contorno de unos corazones con el chocolate. Lo haremos sobre papel de horno o sobre un tapete de silicona antiadherente (silpat). Rellenamos haciendo dibujos con más chocolate. Dejamos enfriar. Cuando los corazones están duros, los levantamos con una espátula con mucho cuidado. Reservamos y decoramos las copas.