

LINGOTE DE CHOCOLATE

INGREDIENTES:

decoración

Para pintar y decorar el lingote con el papel de burbujas.

200 gr de chocolate postres Nestlé.

relleno

200gr de nata líquida

300 gr de chocolate postres Nestlé

300 gr de chocolate con leche Nestlé

100 gr de Brandy.

100 gr de avellanas.

100 gr de guindas en almíbar escurridas

100 gr de almendras crudas

100 gr de pasas maceradas en el Brandy de la receta

70 gr de galletas muy tostadas troceadas con la mano.

Útiles necesarios:

Papel de burbujas de los de embalar, para ponerlo dentro de un molde de plumcake dejando que sobresalga por el molde para luego taparlo y guardarlo en la nevera tapado.

Un molde de plumcake, un pincel para pintar el chocolate.

PREPARACIÓN:

Primero funde el chocolate para pintar el papel de burbujas. Con el vaso y cuchillas secas eche los 200 gr de chocolate troceado y programe **10 seg./ vel. máxima**.

A continuación programe **4 min./ 40º/vel. 3**.

Forre el molde de plumcake, con el papel de burbujas, con las bolitas hacia dentro del molde, sujételo al molde por fuera con papel celo y rápidamente pinte todo el fondo y paredes del molde con el chocolate fundido, haciendo una capa gruesa. Méntalo en el frigorífico para que se endurezca.

Sin lavar el vaso de fundir el chocolate, eche la nata líquida y programe **5 min./ 100º/ vel. 2**.

Añada los dos chocolates troceados y muévelo en **velocidad 1** para que se deshaga poco a poco. Vaya subiendo a velocidades más altas lentamente hasta que vea que se ha fundido todo el chocolate. Cuando este todo listo, bata en velocidad 3 unos segundos, incorpore el Brandy con las pasas y todo el resto de frutos secos, guindas y las galletas troceadas. Mezcle todo bien con la espátula hasta que la mezcla sea homogénea. Saque el molde de la nevera (ya estará el chocolate duro en el papel) y rellénelo con la mezcla que tenemos en el vaso. Tápele con el papel que sobresale del molde y déjelo, mejor de un día para otro, en el frigorífico.

PRESENTACIÓN: En bandeja apropiada para el molde con una blanda se desmoldará quitando el papel, quedando todo el dibujo en el chocolate. Guárdelo en el frigorífico hasta el momento de servirlo.

Adórnelo con flores de Navidad.