



crema de chocolate

Las leyendas del cacao son diversas. Sin embargo, en la visión Maya del Popol Vuh, los señores de Xibalba colgaron de un árbol muerto la cabeza del héroe Hun Hunaphu... y de ella brotó el cacao. Unos cuantos siglos más tarde, este trágico nacimiento quedó en el olvido para convertirse en uno de los placeres gastronómicos más grandes ¡del mundo moderno!



ingredientes para 4 personas

½ litro de leche

¼ cucharada cafetera de esencia de vainilla **papantla** de Jardin Secret

150 gramos de chocolate amargo 70% cacao de Jardin Secret

2 huevos

70 gramos de azúcar

30 gramos de maicena

100 mililitros de crema

preparación

1. Poner a hervir la leche con el extracto de vainilla, retirar del fuego y dejar infusar por 20 minutos.
2. Derretir el chocolate e incorporarlo a la mezcla anterior.
3. Batir las yemas con el azúcar. Agregar la leche con chocolate y la maicena.
4. Verter la crema en una olla y cocer a fuego medio. Mezclar hasta que la crema se espese. Reservar.
5. Batir las claras a punto de nieve e incorporar a la crema. Dejar enfriar.
6. Batir la crema en chantilly y agregar a la preparación. Refrigerar antes de servir.

