Recetas Donosti

Copa de Chocolate Blanco y queso tipo Filadelfia

CANTIDAD DE PORCIONES

INGREDIENTES

- 1 paquete de vainillas
- 1 taza de café expreso fuerte
- 1 cda de Licor de café
- 4 cdas de azúcar
- 200 grs de crema de leche
- 150 grs de chocolate blanco
- 350 grs de queso tipo filadelfia
- Ralladura de un limón
- Cacao amargo
- Chocolate blanco picado

PREPARACIÓN

* Picar el chocolate blanco y colocarlo en un bol a baño maría junto con la crema y el azúcar. Una vez derretido el chocolate mezclar bien hasta que quede todo bien integrado y sin grumos.
* Retirar y dejar que se enfríe.
* Trabajar el queso con una espátula hasta que se ablande un poco. Incorporar la ralladura de limón y mezclar con el chocolate blanco derretido.
* Acomodar las vainillas rotas en una copa o vaso (o fuente) y humedecer con el café mezclado con el licor.
* Verter la de la crema y terminar con más vainillas humedecidas. Enfriar mínimo 4hs.
* Espolvorear con cacao amargo y decorar con chocolate blanco picado. (Se puede congelar).

© Copyright Alimentaria Donosti S.A. 2010 / Todos los derechos reservados.