



Dificultad:
Baja



Porciones:
15



Tiempo:
5 minutos

Información Nutricional

Energía:	230 Kcal
Proteínas:	7.1 g
Grasa Total:	10.1 g
Colesterol:	65 mg
H. de Carbono:	27.9 g
Fibra Dietética:	0,6 g
Sodio:	88 mg

SEMI FRIO DE MANJAR

Ingredientes

Bizcocho de chocolate

3 Huevos a temperatura ambiente (separados yemas de claras)

5 Cucharadas semi-colmadas de azúcar flor

7 Cucharadas semi-colmadas de harina

2 Cucharadas de chocolate en polvo NESTLÉ®

Para el semi frío

1 Tarro de leche evaporada IDEAL® NESTLÉ® refrigerado al menos 8 horas

100 gr de Manjar NESTLÉ®

1 tarro grande de crema SVELTY® light NESTLÉ®

10 Láminas de colapez (20 gr de gelatina en polvo)

50 gr de chocolate semi amargo para decorar

Preparación

1. Para el bizcocho junta en un bowl grande las yemas de huevo con la mitad de la azúcar granulada indicada, bate energéticamente durante 2 a 3 minutos hasta homogenizar y duplicar su volumen, reserva. Aparte en otro bowl bate las claras de huevo energéticamente a punto de nieve. Agrega la azúcar granulada restante poco a poco hasta conseguir un merengue firme.

2. Agrega el merengue de inmediato a las yemas que están en el otro bowl y bate solamente durante unos segundos hasta integrar ambos batidos. Luego incorpora el harina previamente cernida y mezclada con el chocolate en polvo NESTLÉ®; esta acción debe ser con suaves movimientos envolventes hasta homogeneizar.

3. Vierte la preparación sobre un molde de aro 26 cm de diámetro previamente enmantequillado y enharinado. Lleva a horno pre-calentado a 180°C durante 30 minutos aproximadamente hasta cocer bien la preparación. Una vez listo, retira del horno, enfría y reserva.

4. Para el semifrío de manjar, en un bowl y con la ayuda de una batidora, agrega la leche evaporada IDEAL®

NESTLÉ® y bate hasta duplicar su volumen, agrega el manjar y la crema SVELTY® light NESTLÉ®
Y mezcla hasta incorporar completamente, aparte hidrata el colapez en un bolw pequeño con agua al menos 1 minuto, escurre el agua y derritelo en microondas unos 5 segundos. Una vez derretido mézclalo con la preparación anterior mezclando enérgicamente hasta incorporar por completo. Rellena el molde con el bizcocho del paso 1 y refrigera durante 30 minutos o hasta cuajar, desmontalo y dispone en un plato extendido. Porciona y sirve de inmediato decorado con placas de chocolate.

