

Coulant de chocolate y coulis de fresas:

Ingredientes (para 5/6 coulants de chocolate):

- 125g de cobertura de chocolate (70% de cacao)
- 90g de mantequilla, 3 huevos, 35g de harina, 65g de azúcar y 6 bombones o trufas congeladas
- Cacao en polvo

Coulis de fresas:

- ¼ de fambresas
- Zumo de medio limón, 1 vaso de agua y 150g de azúcar
- Hacer un almibar, juntando en un cazo el azúcar, el agua, y zumo de limón y dejar reducir a fuego medio. Mezclar con la fruta y triturar hasta obtener una salsa ligera.



Preparación de los coulants:

- Fundir en microrondas la mantequilla y la cobertura de chocolate. Dejar enfriar hasta que estén tibios
- Precalentar el horno a 170°C
- Separar las claras de las yemas
- Batir las yemas y mezclar con el chocolate y la mantequilla tibios hasta obtener una mezcla homogénea
- Montar las claras y el azúcar a punto de nieve y unir delicadamente (para que no pierdan esponjosidad) a la mezcla anterior
- Cuando la mezcla empieza a ser homogénea incorporar poco a poco la harina tamizada. Se remueve nuevamente la masa con un movimiento de arriba a bajo siguiendo el criterio anterior de no mezclarlo demasiado para que conserve su esponjosidad
- Una vez preparada la masa se preparan los moldes. Para ello, se untan con mantequilla y se espolvorean con cacao para evitar que se adhieran y poder sacar las piezas con facilidad
- Rellenar ligeramente cada molde y colocar en el centro de una trufa (o bombón) previamente congelada. Acabar de cubrir cada molde con un poco más de masa y hornear aprox. durante 8 minutos. (PODEMOS CONGELARLOS, Y HORNEAR ANTES DE SERVIR aprox. 180°C 12 min)
- Deben servirse bien calientes. Emplatat junto al coulis de fresas