



## Pots de crème de chocolate blanco y negro

### INGREDIENTES

300 ml de crema de leche

75 g / 2 1/2 oz de azúcar

150 g / 5 oz de chocolate semiamargo

150 g / 5 oz de chocolate blanco

2 yemas

*Rinde para 6 personas*

*La clave de este sencillo y cremoso postre, de origen francés, es su delicada presentación en "pots" o pequeños vasitos redondeados de cerámica, a veces con tapa; o bien con un estilo moderno, en sencillos vasos de vidrio, para destacar los colores de los dos chocolates.*

### PREPARACIÓN

Batir la crema con el azúcar a medio punto (*ver más abajo*), y distribuirla en dos recipientes, en la siguiente proporción:  $\frac{1}{3}$  en uno —será para el chocolate blanco— y  $\frac{2}{3}$  en el otro —será para el chocolate semiamargo. Picar el chocolate semiamargo y derretirlo (*como se explica en la pág. 2*). Por separado, picar y derretir el chocolate blanco de la misma forma. Mezclar cada chocolate por separado con una yema, y su parte de crema, revolviendo hasta integrar bien. (La razón de que el chocolate semiamargo lleve más crema es porque es más duro que el blanco, y de esta manera logramos que ambas cremas tengan la misma consistencia).

En pots o vasitos individuales, colocar primero una cucharada de chocolate negro, y luego otra de chocolate blanco.

Llevar al refrigerador, sacarlo 2 horas antes de servir y decorar con trocitos de chocolate.



### Crema a medio punto

Batir la crema con batidora eléctrica o manual hasta que se empiecen a formar puntas y la batidora deje su huella, pero sin llegar a que la crema tome demasiada consistencia.