

- Chocolate caliente red velvet -



INGREDIENTES

Ingredientes para el chocolate:

- 4 TAZAS DE LECHE ENTERA
- 1/4 DE TAZA DE AZÚCAR
- 10 ONZAS DE CHOCOLATE SEMIAMARGO PARA HORNEAR
- 2 CUCHARADAS DE COLORANTE ROJO
- UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

Ingredientes para la crema batida de queso crema:

- 1/4 DE TAZA DE CREMA PARA BATIR, FRÍA
- 1/2 TAZA DE QUESO CREMA, A TEMPERATURA AMBIENTE
- 1/2 TAZA DE AZÚCAR
- 1 PIZCA DE SAL
- UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

PROCEDIMIENTO

Procedimiento para el chocolate:

1. CALIENTA LECHE CON AZÚCAR EN UNA OLLA Y REVUELVE HASTA QUE SE DISUELVA EL AZÚCAR.
2. VIERTI EL CHOCOLATE Y MEZCLA HASTA QUE SE DERRITA.
3. AGREGA UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA Y EL COLORANTE. MEZCLA HASTA QUE SE INCORPOREN.
4. SIRVE, AGREGA LA CREMA BATIDA DE QUESO CREMA Y MALVAVISCOS PARA ADORNAR.

Procedimiento para la crema batida de queso crema:

5. EN UN BOWL, AGREGA LA CREMA PARA BATIR Y BATE DE 5 A 10 MIN (CON BATIDORA). RESERVA.
6. EN OTRO BOWL, AGREGA EL QUESO CREMA, AZÚCAR, SAL Y UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA. BATE HASTA QUE SE INCORPORA Y TENGA CONSISTENCIA CREMOSA.
7. AGREGA LA CREMA BATIDA QUE HABÍAS RESERVADO Y BATE A MANO HASTA QUE SE INCORPORA. REFRIGERA.
8. PONLA EN UNA MANGA CON DUYA PARA DECORAR.