

## **BROWNIE DE CHOCOLATE DE CHUFAS, SUGUS DE NATA MERENGADA, PONCHE DE FARTONS Y AIRE DE CANELA**

### **Para el Brownie de chocolate blanco y chufas**

#### **Ingredientes**

- 227 gr. de chocolate blanco.
- 85 gr. de mantequilla.
- 2 huevos.
- 60 gr. de azúcar.
- 1 cucharada de esencia de vainilla/azúcar vainillado.
- Una pizca de sal.
- 130 gr. de harina.
- Chufas hervidas en almíbar
- 175-180° durante unos 30 min.

#### **Preparación**

1) Precalentamos el horno a unos (175-)180° C. Engrasamos con margarina un molde cuadrado de unos 21 centímetros y espolvoreamos con harina, retirando el exceso que pudiese quedar en la superficie.

2) Troceamos con las manos, en fragmentos grandes, el chocolate blanco. En un bol echamos la mantequilla y la mitad del chocolate. Llevamos al microondas unos segundos. Cuando la mantequilla se haya derretido retiramos, echamos el resto del chocolate y removemos con ayuda de una espátula hasta que quede totalmente disuelto y homogéneo.

3) Aquí he optado por batir los huevos con el azúcar para que cogiese un poco de aire. Si nos gusta más compacto no batiremos los huevos con fuerza, sólo un poco hasta romperlos.

4) Añadimos a los huevos y el azúcar la esencia de vainilla o la vainilla líquida, mezclamos, echamos la mezcla de chocolate derretido y una pizca de sal. Echamos la harina tamizada y removemos hasta que quede totalmente homogénea. Vertemos las chufas en almíbar, removemos y cubrimos el molde.

5) Llevamos al horno durante unos 25-35 minutos, dependiendo de cuan hecho nos gusten. Retiramos y troceamos una vez frío.

### Para el Sugus de Nata Merengada

- 400 gr. De nata
- 6 huevos enteros
- 200 gr de chocolate blanco
- 300 gr de sugus de limón
- 1 cola de pescado
- 75 gr de azúcar

- 1) En termomix elaborar una crema inglesa con la nata, el azúcar y los huevos
- 2) Una vez elaborada la crema inglesa añadir por este orden y sin calor los siguientes elementos: los sugus de limón, el chocolate blanco y la gelatina
- 3) Trabajar hasta que quede todo derretido y homogéneo y enmoldar en un molde tipo Tupper para luego poder sacar una quenelle
- 4) Dejar enfriar en camara

### Para el Ponche de Fartons:

- 1) Horchata caliente empapar los fartons
- 2) Bien empapados meterlos en la termomix y triturarlos
- 3) Colar
- 4) Debe quedar una salsa densa pero fina con mucho sabor a farton
- 5) Debe servirse muy fria ya que puede fermentar

### Para el aire de Canela

En 500 gramos de agua añadir 100 gr de canela y 10 gramos de lecitina de soja

Calentar el agua con la canela antes de trabajar con la túrmix

Trabajar con la túrmix hasta que levante el aire

### Montaje

En plato hondo fondear el ponche de farton

Sobre el ponche colocar un rectángulo de Brownie de chocolate de chufas

Sobre el Brownie colocar una quenelle de sugus de nata merengada

Encima del conjunto terminar con un aire de canela

Como opción le acompaña muy bien tiras en juliana de piel de limón confitadas en almíbar