

Cementerio de chocolate y Queso Manchego Las Terceras

INGREDIENTES PARA LA BASE

- 100 gr. de almendra molida.
- 75 gr. de queso semicurado Las Terceras rayado.
- 50 gr. de nata espesa.
- 100 gr. de azúcar.
- 3 huevos

INGREDIENTES PARA EL MOUSSE

- 100 gr. de chocolate fondant.
- 200 gr. de nata montada.
- 100 gr. de azúcar.
- 3 huevos
- 3 hojas de gelatina

ELABORACIÓN BASE

Fundir el queso junto con la nata espesa. Batir las yemas de huevo con el azúcar hasta que estén cremosas, y entonces añadir el queso fundido con la nata a la mezcla, además de las almendras molidas y las claras de huevo montadas a punto de nieve. Verterlo todo en un molde desmontable y cocerlo en el horno a 180 grados de temperatura durante 25 minutos aproximadamente, hasta que esté firme al tacto. Dejar reposar.

ELABORACIÓN MOUSSE

Fundir el chocolate. Una vez líquido, batir las yemas de huevo con el azúcar y mezclarlas con el chocolate. Pasar las hojas de gelatina por agua fría, calentarlas en un poco de agua hasta que estén disueltas y añadirlas a la mezcla anterior. Incorporar la nata y las claras de huevo montadas al punto de nieve removiéndolo con mucho cuidado. Verter la mousse sobre la base ya fría y dejar el pastel en la nevera durante dos o tres horas antes de desmoldarlo.



PRESENTACIÓN

Cortar el queso en forma de lápidas. Triturar las galletas Oreo para simular la tierra, y añadir un toque de cacao para darle otro color. El árbol y las vallas están elaborados con chocolate fundido dejado a enfriar.

