

Creme de Chocolate e Café



INGREDIENTES

150 g de chocolate meio amargo picado
1/3 de xícara (chá) de creme de leite fresco
2/3 de xícara (chá) de leite
2 colheres (chá) de café solúvel
6 gemas passadas pela peneira
2 colheres (sopa) de açúcar
1 pitada de sal



MODO DE PREPARO

Ponha o chocolate em um refratário. Numa panela, misture o creme de leite, o leite, o café e leve ao fogo médio até começar a ferver. Junte o chocolate picado e misture até derreter bem.

Em outra tigela, misture as gemas com o açúcar e o sal e adicione o chocolate aos poucos, misturando sempre com uma espátula. Deixe esfriar. Aqueça o forno em temperatura média. Coloque o creme nos ramequins e os disponha em uma assadeira com água quente até atingir a metade da altura dos potes.

Cubra com papel-alumínio e asse até que a borda fique firme e o centro, cremoso. Retire do forno e deixe esfriar. Leve à geladeira por três horas.