



INGREDIENTES:

- 150 gramos de avellanas
- 50 gramos de nata líquida
- 400 gramos de chocolate negro
- de postre Nestle
- 50 gramos de agua
- 200 gramos de chocolate blanco
- 30 gramos de agua

PREPARACIÓN:

1. Poner las avellanas en el vaso de la Thermomix, y **triturarlas 10 segundos velocidad 6**.
Sacar y echar en un bol y añadirle ahí la nata y mezclar bien.

2. Poner en la thermomix el chocolate negro a trozos, y **triturar 12 segundos a velocidad 7**, añadir los 50 gramos de agua y **mezclar 12 segundos a velocidad 4**, bajar los restos de las paredes con la espátula, y **programar 5 minutos a temperatura 37 grados □ velocidad 3**.

Sacar, y ponerlo, en un bol, y añadirle las 2/3 partes de la mezcla hecha con las avellanas y la nata, y mezclarlo bien. Reservar el resto de la mezcla de avellanas y nata.

3. En un recipiente (yo lo pongo en una bandeja pequeña de acero inoxidable, pequeñita de unos 25 centímetros de largo x 15 de ancho y de unos tres dedos de profundidad) cubrir con papel transparente dejando que sobre bien por los cuatro lados y echar ahí la mitad del chocolate negro que hemos fundido, extenderlo bien y ponerlo un buen rato en el congelador, hasta que la parte de arriba esté dura.

4. Con el vaso de la thermomix bien limpio, echar en el, el chocolate blanco a trozos, y **tritarlo a 12 segundos a velocidad 7**, añadirle los 30 gramos de agua, y **programar 3 minutos, temperatura 37 grados □ velocidad 3**

lo sacamos y lo mezclamos con la crema de avellanas y nata que, tenemos reservada, y si la crema negra del congelador ya está durita, echar esta mezcla blanca por encima, cubriéndola bien, y volver a poner en el congelador, cuando esté duro, echar la parte de la crema de chocolate negro que nos queda, y poner en el frigorífico hasta y dejar endurecer bien. Si está varias horas mejor.

5. Cuando vayamos a servir lo desmoldamos, ayudándonos con el papel transparente, para cogerlo bien, y darle la vuelta, y cortarlo a trozos como dados. **Y...Listo. Una auténtica delicia.**