

Postre de Chocolate & Merengue

Recipe by
Dr. Julia Alberti and Lic. Rocio Viollaz,
Hospital Sor María Ludovica-La Plata

Ingredientes

Crema de Chocolate

Crema de leche
Cacao amargo
Edulcorante

Merengue:

Claros de Huevo
Edulcorante

Preparacion:

Mezclar los ingredientes de la crema de chocolate.
Batir las claras a nieve junto con el edulcorante, cocinar en horno suave hasta que quede seco.
Intercalar en un vaso capas de merengue y de crema. Enfriar.

