

Tortuga Gertrudis



Elementos del invento:

- 2 brazo de gitano (comprados en Lidl)
- 500 gr de chocolate de cobertura
- 150 gr de leche
- 2 sobres de gelatina en polvo
- 100 gr de azúcar
- 800 gr de nata para montar
- 1 lata pequeña de melocotón en almíbar
- pan de salchichas
- 1 croisant

Elaboración de los elementos:

Forramos una ensaladera con papel film (muy bien forrada) y cubrimos las paredes con rodajas del brazo de gitano que previamente habremos partido.

Montar la nata con el azúcar y reservamos en la nevera.

Derretimos el chocolate.

Hidratamos la gelatina en 50 gr de leche. Calentamos el resto de la leche y

añadimos la gelatina hidratada, así como la leche en la que la hemos hidratado. Añadimos el chocolate derretido y dejamos que se temple.

Integramos nuestra crema de chocolate con la nata reservada en la nevera, con movimientos envolventes. Vertemos en el molde y tapamos con el resto del brazo de gitano.

Dejamos enfriar en la nevera, yo la he hecho de un día para otro. A la hora de servir he cortado las puntas de los panes de salchica para la cabeza y las tapas. Para la cabeza, lo he abierto por la mitad y colocado regaliz rojo a modo de lengua y dos mini-lacasitos marrones para los ojos. Para la colita, el cuernecito de un croisant pequeño.

Ale, a disfrutar!!!

<http://conlaszarpasenlamasa.cultura-libre.net>