

# FRAPUCCINO CON FRAMBUESAS

---

## Historia:

Siguiendo una línea de postres fácil de hacer y atractiva para los sentidos, vamos a realizar una conjunción de sabores y texturas que nos elevarán el ánimo.

El chocolate es un producto elaborado que proviene del cacao, fruto del árbol del mismo nombre originario de América. En los primeros tiempos se tomaba sólo de manera líquida, hasta que se descubrió la prensa para la extracción de cacao que permitió la elaboración sólida, alrededor de la cual se ha desarrollado una industria que engloba desde una humilde tableta de chocolate, hasta las creaciones más sofisticadas que podamos imaginar. Hay grandes maestros en la manipulación del cacao, incluso dicen que sustituye al sexo...



## Ingredientes:

- 150 gr. de chocolate negro 70%
- 1.5 litros de nata para montar
- 1 litro de leche entera
- 1 Sobre de café soluble
- 150 gr. de chocolate con leche
- Mermelada de frambuesa
- Azúcar
- Cuajada
- Barquillos

## Preparación:



Por un lado, disolvemos 4 sobres de cuajada en el litro de leche hasta que no queden grumos.

Por otro lado, en un cazo ponemos a calentar medio litro de nata donde disolveremos los 150 gr. de chocolate negro con 125 gr. de azúcar. Yo además le añadí algo más de cacao en polvo (cuestión de gustos). Cuando ya esté caliente agregamos la mitad de la leche con cuajada, removemos bien y antes de que rompa a hervir lo

retiramos.

En otro recipiente, hacemos lo mismo con el chocolate con leche, pero en este caso con 75 gr. de azúcar y esperamos a que empiecen a tomar textura sólida un poco antes de empezar a montarlos.

En un vaso o bol de cristal, ponemos en el fondo el chocolate negro, esperamos a que quede sólido y le añadimos encima una capa fina de mermelada de frambuesa y a continuación el preparado de chocolate con leche.



Dejamos que se termine de hacer en la nevera y antes de servir le ponemos nata montada, espolvoreamos granos de café soluble por encima y para los adultos podemos añadirle unas gotas de whisky. También podríamos poner unos trozos de nuez o almendra “crocanti”, o fruta como he hecho yo. En la decoración final sólo debéis tener en cuenta que debe ser algo que contraste con el sabor a café.