

Tortino de chocolate fondente con salsa de naranjas *por Myvirtualcook*



Ingredientes para el Tortino

250gr de chocolate amargo
250 gr de huevos (aprox 5 huevos)
170 gr de manteca
170 gr de azucar
30 gr de maizena (almidon de maiz)

Ingredientes para la salsa de naranjas

3 naranjas
1 limon
160 gr de azucar aprox.
750 cc de agua aprox.

Opcionales para el postre:

Salsas:

Inglesa de pistacho, cafe, vainilla, limon, menta, especiada, etc..

Acompañamientos y combinaciones:

Tortino con el agregado de una especia, que puede ser canela o nuez moscada y un helado de crema americana

Tortino con salsa de caramelo y helado de vainilla

Tortino con salsa de fruto de la pasion y sorbet de mango

Tortino con espuma de crema con pimienta negra o vainilla para los mas tradicionales(se obtiene agregando a la crema para montar un poco de leche y piemienta, se mixa o bate con batidor y la espuma obtenida se coloca abundante en un plato hondo) y helado de dulce de leche.