

# Sublime Tres Chocolates

## Ingredientes:

387 gr leche condensada  
675 gr media crema  
1 lt crema para batir  
28 láminas Gelita  
200 gr chocolate blanco  
200 gr chocolate lácteo  
200 gr chocolate semiamargo  
150 ml agua

## Procedimiento:

Hidrate la grenetina con el agua y reserve, en recipiente para microondas, agregue la leche condensada y la media crema y caliente hasta 70°C, generalmente 4 minutos en máxima potencia; Caliente la grenetina hasta fundir con el líquido en el que se hidrato, incorpore a la mezcla de media crema caliente y con una licuadora de inmersión mezcle perfectamente.

Porcione en tres su gelatina láctea con la misma cantidad cada una, caliente hasta fundir a no más de 40°C e incorpore el chocolate hasta fundirse, por separado cada chocolate y con ayuda de la licuadora de inmersión o licuadora mezcle perfectamente los ingredientes hasta que quede homogénea, primero blanca, después la de chocolate lácteo y al final el semiamargo.

Incorpore en forma de hilo la crema para batir y reserve (se recomienda 24 hrs, sin embargo, puede hacer el siguiente procedimiento al instante solo cambiara la textura y perderá un poco de cremosidad su producto final).

En un recipiente para gelatina, molde silicona o vaso vierta parte de la mezcla blanca y meta a refrigerar por 7 minutos aproximadamente, repita el proceso con las mezclas restantes, ojo, no debe tener mas de 30°C la mezcla al poner cada capa o todo se mezclará.

Enfríe y desmolde o sirva.

