

## Suspiro Limeño a la Susa

### *Sirve a doce*

#### **PARA LA BASE DE CHOCOLATE:**

- 6 cucharadas (44 gramos) de cacao en polvo amargo
- 1 Cucharada (14 gramos) de mantequilla sin sal
- 1 Cucharada (12.5 gramos) de azúcar
- 2/3 de taza (155 gramos) de crema para batir
- 1 cucharilla (5 ml) de extracto de vainilla
- 12 galletas María o de vainilla

Ponga una olla pequeña sobre otra mas grande para hacer el chocolate al baño María. Agregue todos los ingredientes menos el extracto de vainilla y las galletas María. Empiece a batir.

Agregue la vainilla una vez que el chocolate se empiece a espesar y siga batiendo hasta que el chocolate tenga la consistencia de una pasta.

Cubra la parte inferior de una fuente de 11x7 pulgadas (28x18 centímetros) con las 12 galletas María y esparza el chocolate preparado encima. Deje que el chocolate se enfríe y se endure.

#### **PARA EL RELLENO:**

- 4 yemas de huevo
- 1 lata de 12 oz. (354 ml) de leche evaporada
- 1 taza (304 gramos) de dulce de leche
- 1 cucharilla (5 ml) de extracto de vainilla
- 1 taza (125 gramos) de nueces picadas – pueden usar almendras, avellanas o hasta coco rallado si quieren

Bata las yemas de huevo en otro recipiente hasta que estén espesas y pálidas. Esto les tomara unos cinco minutos y es un paso muy importante.

Ponga la leche y el dulce de leche en una cacerola y mezcle bien. Agregue una cucharilla de extracto de vainilla y empiece a revolver a fuego lento. Revuelva constantemente porque la leche evaporada tiende a colarse al fondo de la olla. Revuelva hasta que la leche y el dulce de leche estén bien incorporados. Revuelva hasta que la mezcla este casi hirviendo.

Lentamente agregue las yemas batidas a la mezcla y no deje de revolver. Trabaje a fuego muy lento y continúe revolviendo hasta que la mezcla se espese. No permita que llegue a hervir porque sus yemas se arruinaran.

Una vez que espese – y cuando vea que la leche quiere hervir – apague el fuego. Continúe revolviendo porque la olla esta caliente y no queremos que la mezcla se pegue a la parte de abajo. Revuelva por unos minutos y luego vierta la mezcla caliente sobre el chocolate y las galletas.

Nivele bien la mezcla sobre las galletas y deje que se enfríe un poco. La mezcla se espesara a medida que enfríe.

Agregue las nueces picadas encima de la mezcla en un capa uniforme y permita que se enfríe completamente. Cubra la fuente con plástico y congele por un mínimo de seis horas y hasta el día siguiente.

**PARA LA CREMA BATIDA:**

1 taza (235 gramos) de crema de batir fría  
3 Cucharadas (57 gramos) de leche condensada endulzada  
1 cucharilla (5 ml) de vainilla  
Canela molida

Bata la crema hasta que empiece a espesar y forme picos.

Agregue la vainilla y siga batiendo hasta que tenga una crema firme con picos duros. Envuelva la leche condensada dentro de la crema con una espátula. No la bata porque se les va a cortar.

Saque la fuente del congelador y agregue la crema batida. Espárzala bien sobre el postre y espolvoree toda la parte de encima con un poco de canela molida. Esto es solo para adornar la crea masi que no exagere.

Retorne la fuente al congelador por unos veinte a treinta minutos antes de servir. Si quiere hacer este postre para el día siguiente, congélelo y sáquelo del congelador unos treinta minutos antes de servir. No lo deje al sol.

Buen provecho.

**©The Frugal Chef 2016**