

Príncipe Alberto

By Pedro Rodríguez Dios Foto: Roger Méndez

INGREDIENTES:

4 RACIONES

- 260 gr. de chocolate negro
- 80 gr. de azúcar glacé
- 80 gr. azúcar
- 60 gr. mantequilla
- 4 huevos
- 40 gr. de almendras en granillo tostadas
- 200 ml. de café expreso amargo
- Bizcochos

ELABORACIÓN:

Batir la mantequilla con el azúcar glacé durante unos 10 minutos hasta conseguir una crema de textura fina. Seguir batiendo mientras se incorporan las yemas poco a poco.

Fundir el chocolate al baño de maría. Incorporarlo a la preparación anterior.

Por último, añadir las claras, que previamente hemos montado con 80 gr. de azúcar. Mezclar bien todos los ingredientes, realizando movimientos de forma envolvente para que no pierda volumen la preparación.

Rellenar una copa intercalando alternativamente bizcocho bañado en café, la mezcla de chocolate y las almendras en granillo.

Conservar en el frigorífico y servir directamente de la nevera.

Te podría interesar... Postre conocido y muy apreciado en toda

Canarias, aunque es en la isla de La Palma donde más se elabora y desde donde probablemente se difundió al resto de archipiélago. Como muchos otros postres, admite variantes en su elaboración, aunque teniendo siempre presentes que sus elementos básicos son el chocolate, café y almendras.

Se especula a menudo con la procedencia y el origen del nombre de este postre tan goloso; la versión más extendida y aceptada apunta a que está dedicado al príncipe Alberto de Sajonia, consorte de la Reina Victoria de Gran Bretaña.