CREMA DE CHOCOLATE O FUDGE DE CHOCOLATE

- 1 lata de leche evaporada
- 1 tableta de Chocolate amargo 75%
- 1 lata de leche condensada

Mientras se enfrían los bizcochos podemos **preparar la crema de chocolate** para el relleno y la cobertura.

- Colocamos la leche evaporada y la leche condensada en un cazo de fondo grueso, junto con el chocolate troceado.
- Calentamos a fuego moderado y vamos removiendo de forma constante hasta conseguir que tenga la textura adecuada.
- El fudge de chocolate puede quedar más o menos espeso según el gusto, esto dependerá del tiempo de cocción, mientras más tiempo esté al fuego, más consistente quedará.