Frosting de Chocolate Cremoso

16 onzas de chocolate chips.. semi-dulce
8 cucharadas de mantequilla sin sal, blanda
1/3 taza de azúcar
2 cucharaditas de vainilla
2 cucharadas de almibar de maiz (light corn syrup)
1/4 cucharadita de sal
1 1/4 tazas de crema fría (heavy cream)

Coloca un bowl sobre una olla de agua caliente (baño maria) y derrites el chocolate en el baño (el agua no debe hacer contacto con el bowl).. el chocolate debe estar completamente derretido.

En otro caso.. echas la mantequilla, azúcar, sal, vainilla y el almibar de maiz.. y lo cocinas a fuego moderado bajo,, hasta que el azúcar esté completamente disuelta y la mezcla comienze a formar burbujas. Lo retiras del fuego y se lo echas al chocolate derretido. Usando un batidor de alambre.. los bates un poco para que quede bien incorporado.

Agregue la crema fría y lo bate un poco, a mano, usando un batidor de alambre. Colocas el bowl en un baño de hielo.. y usando una espátula de goma.. lo vas mezclando constantemente hasta que la mezcla llegue a temperatura de ambiente.. como 70°F. Luego colocas el bowl en la maquina y usando el batidor plano.. bates la mezcla a velocidad media alta hasta que la

crema esté esponjosa y de color mas clara (algunos minutos).

Usas la crema para rellenar y cubrir el bizcocho de chocolate.