

Helado mantecado de chocolate y café

INGREDIENTES

- 250 g de chocolate fondant (mín.50% de cacao) (70% de cacao)
- 1 cucharada de café soluble
- 500 g de leche semidesnatada
- 100 g de azúcar
- 4 yemas de huevo
- 40 g de clara de huevo pasterizada



PREPARACIÓN

1. Pon en un rectángulo de papel de aluminio sobre la tapa del vaso y con un pelador de verduras o un cuchillo, haz 50 g de virutas de chocolate rascando el borde de la tableta. Sin tocar las virutas, cierre el papel sin apretar y reserva en el congelador para decorar.
2. Pon en el vaso 200 g de chocolate en trozos y el café y ralla 8 seg./Vel.8.
3. Añade la leche, el azúcar y las yemas y programa 5 min./60º/Vel. 5. Deja que baje un poco la temperatura, vierte en bandejas de cubitos de hielo o un recipiente hermético bajo y amplio y reserva en el congelador un mínimo de 4 horas.
4. Pon en el vaso la crema de chocolate congelada en dados (aprox.3x3x4) añade la clara de huevo y bate 40 seg./Vel.5.5. Resparte en copas de helado y sirve decorado con las virutas de chocolate reservadas.

Preparación: 15 min

Total: 4 h y 15 min

Kcal./Ración:

INGREDIENTES PARA 6 RACIONES

SILVIA RUIZ

TEAM LEADER THERMOMIX

www.thermomix-sabadell/ruizlozanosilvia

thermomix
VORWERK