

BISCUIT DE CAFÉ Y DÁTILES

INGREDIENTES

250 gr. de dátiles sin hueso
100 gr. de nueces
200 gr. (2 cubiletes) de azúcar
100 gr. (1 cubilete) de agua
8 yemas de huevo
750 gr. (7 $\frac{1}{2}$ cubiletes) de nata líquida para montar, La Lechera, muy fría
2 cucharadas de azúcar vainillada
1 pellizco de sal
50 gr. (1/2 cubilete) de brandy
2 cucharadas de Nescafé disuelto en un poco de leche.

PREPARACIÓN

Ponga la mariposa en las cuchillas. Con el vaso frío, monte la nata (que deberá estar muy fría) con el azúcar vainillado. Programe velocidad 3 y esté pendiente hasta que monte. Saque y reserve.

Sin lavar el vaso, haremos el almíbar. Ponga el agua y el azúcar en el vaso y programe 4 minutos a 70°, velocidad 4. A continuación añada el brandy, el nescafé disuelto en leche, los dátiles y las nueces. Mezcle bien todo en velocidad 2. Saque y deje enfriar completamente.

Una vez frío, añada esta mezcla a la nata montada. Mézclelo delicadamente, con movimientos envolventes, ayudándose con la espátula, hasta que quede homogéneo.

Póngalo en un molde de corona Tupper y métalo en el congelador. También puede cubrir un molde de cake con film transparente, para que desmolde fácilmente, y echar la mezcla en él.

Para servirlo. Sáquelo del congelador un poco antes. Desmóldelo y adorne espolvoreándolo con fideos de chocolate, con guindas o a su gusto.