

HELADO DE BISCUIT GLACÉ

Ingredientes:

6 cucharadas + 2 de azúcar

4 huevos

750 gr. de nata.- caramelo líquido para untar el molde

Modo de preparación:

Poner en el vaso bien seco las 6 cucharadas de azúcar en velocidades 5-7-9, 30 seg.

Separar las yemas de las cloros, añadir el azúcar pulverizado, las yemas y cocer 1 minuto a 70°. Cuando pare, sacar, meterlo en un bol grande y dejar enfriar.

Cuando esté frío, con el vaso limpio, montar la nata en velocidad 3. Cuando esté montado. añadirlo o lo crema de yemas.

Lavar bien el vaso y secarlo muy bien, poner la mariposa y montar los claros 5 minutos en velocidad 2 $\frac{1}{2}$.

Cuando esté montada, añadir 2 cucharadas de azúcar, añadirlo al bol que contiene lo nato y los yemas y mezclarlo muy bien a mano y en sentido envolvente.

Coger un bol alargado de cake o redondo untarlo con caramelo líquido y verter sobre el mismo todo el biscuit.

Por último, taparlo y meterlo en el congelador.