

HELADO CALIENTE Y FRÍO

INGREDIENTES:

Para el Helado:

- 150 g de almendras crudas.
- 6 claras de huevo
- 150 g de azúcar
- 500 g de nata líquida para montar
- un pellizco de sal y unas gotas de zumo de limón

Para la Salsa:

- 80 g de azúcar
- 100 g de café hecho
- 150 g de chocolate Nestlé POstres

PREPARACIÓN:

- 1.- Tueste las almendras en la bandeja del horno, cerca del grill caliente, durante 5 minutos aproximadamente, moviéndolas para que se tuesten homogéneamente.
- 2.- Échelas en el vaso del Thermomix y trocéelas durante 3 segundos en velocidad 3 y 1/2 (deben quedar en trocitos pequeños). Sáquelas del vaso y échelas en un recipiente hondo y grande.
- 3.- Lave y seque bien el vaso. Ponga la mariposa en las cuchillas, eche las claras con la sal y unas gotas de zumo de limón y programe 6 minutos, en

velocidad 3. Cuando falten 2 minutos, eche poco a poco el azúcar a través del bocal de la tapadera, hasta terminar el tiempo.

Retire la mariposa, sáquelas y vuélquelas sobre las almendras.

4.- Sin necesidad de lavar el vaso ni la mariposa, vuelva a poner esta última en las cuchillas y eche la nata. Móntela en velocidad 3 vigilando para que no se pase a mantequilla. Eche la nata sobre las claras y las almendras y envuelva todo con la espátula, con mucho cuidado, hasta que la mezcla sea homogénea.

5.- Póngalo todo en un molde e introdúzcalo en el congelador tapado con film transparente.

6.- Preparación de la salsa: Ponga en el vaso, muy seco, el azúcar y el chocolate y trocéelo con 5 ó 6 golpes de Turbo. Añada el café y programe 5 minutos, 50 grados, velocidad 3.

7.- Desmolde el Helado (que esté bien congelado) y vierta la salsa bien caliente por encima.