

# HELADO DE CHOCOLATE

## INGREDIENTES:

250 g de chocolate sin leche

250 g de azúcar.

100 g de café

100 g de leche.

2 huevos.

700 g de nata líquida

## PREPARACIÓN:

Con el vaso y la máquina fría y poniendo la mariposa en las cuchillas monte la nata en velocidad 3. No programe tiempo, dependerá de la nata que utilice. Cuando esté montada retire la mariposa y sáquela del vaso.

Póngala en un recipiente. Resérvela en el frigorífico.

Triture el chocolate y el azúcar en velocidades 5,7,9, progresivamente. Añadir el café, la leche y los huevos. Programar 6 minutos, 90°, velocidad 5. Cuando haya terminado batir unos segundos sin temperatura. Dejar enfriar en un recipiente. Cuando esté frío incorporar la nata montada en forma envolvente.

Vierta la mezcla en un molde de corona e introdúzcalo en el congelador.

Antes de servir retírelo del congelador y déjelo reposar 10 o 15 minutos para facilitar el desmoldado.