

HELADO DE DÁTILES

INGREDIENTES

250 gr. de azúcar
4 huevos (separa las claras de las yemas)
400 gr. de nata líquida
250 gr. de dátiles
100 gr. de almendras
1 tarrina de 200 gr. de queso Philadelphia
Para adornar:
Chocolate fundido
Crema inglesa (según receta del libro, página 34)

PREPARACIÓN

Ponga en una sartén de doble fondo, 150 gr. de azúcar y las almendras enteras para hacer un caramelo (conviene hacerlo con anterioridad para que se enfríe bien y poderlo triturar después). Cuando el caramelo tenga un color oscuro (no quemado) y las almendras bien impregnadas con el mismo, vuelque la mezcla sobre papel Albal o vegetal y déjelo enfriar, reserve.

Ponga la mariposa en las cuchillas y eche en el vaso las claras de los huevos con un pellizco de sal y unas gotas de limón. Programe 3 minutos en velocidad 3. Cuando las claras estén bien montadas, sáquelas a un recipiente de unos 2 litros de capacidad y reserve.

Sin lavar el vaso ni la mariposa, eche la nata y el queso en el mismo y ponga la máquina en velocidad 3, hasta que esté montado (tendrá que estar pendiente, ya que el tiempo dependerá de la nata que utilice). Una a las claras lentamente y de forma envolvente para que no se baje.

Lave muy bien el vaso, las cuchillas y la mariposa. Ponga las yemas con el resto y programe 4 minutos, 70º, velocidad 3. Una vez que esté montado, añada a la masa reservada y una lentamente de forma envolvente para que no se baje. Trocee los dátiles con una tijera dejándolos bien menuditos. Incorpórelos a la mezcla.

Lave y seque muy bien el vaso. Añada el caramelo con almendras reservado y trocéelo en velocidad 3 $\frac{1}{2}$ hasta que queden trocitos pequeños. Echelo sobre la mezcla. Una todo bien, con delicadeza, para que no se baje.

Prepare un molde a su gusto (queda muy bien en uno de corona de Tupper. Si utiliza otro cualquiera, cúbralo con film transparente para poderlo desmoldar bien). Congélelo. Saque el helado del congelador unos 20 minutos antes de servirlo. Desmóldelo, cúbralo con chocolate fundido (ver receta) y sírvalo con una salsa inglesa, que preparará según la receta del libro página 34, en una jarrita.