

HELADO ESPECIAL DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

NATILLAS

8 yemas de huevo

200 g de chocolate Nestlé Postres

100 g de pasas

50 g de Brandy

1 pizca de sal

ALMÍBAR

200 g de azúcar,

100 g agua

RESTO

750 g nata líquida para montar

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 y lo fría que esté. Cuando vea a través del bocal que está montada y cremosa (no la monte demasiado), retire la mariposa y sáquela del vaso. Póngala en un recipiente. Resérvela en el frigorífico.

Sin lavar el vaso, ponga en el mismo los ingredientes del almíbar y programe 10 minutos a 100° en velocidad 2. Ponga la máquina en velocidad 4 y eche las yemas poco a poco. Programe 2 minutos a 70° en velocidad 4 y cuando termine deje la máquina girando. Añada el chocolate troceado y suba la velocidad, poco a poco, hasta la 6. Compruebe que la mezcla ha quedado homogénea. Añada las pasas y el brandy y mézclelo en velocidad 2 para que no se triture. Termine de unir con la espátula y deje que se enfríe la mezcla dentro del vaso o bien sáquela a un recipiente. Cuando esté frío,

incorpore la nata montada en forma envolvente. Vierta la mezcla en un molde de corona e introdúzcalo en el congelador hasta que se congele. Antes de servir retírelo del congelador y déjelo reposar 10 ó 15 minutos para facilitar el desmoldado. Adórnelo al gusto.