

HELADO DE CHOCOLATE Y PASAS AL BRANDY

INGREDIENTES

1.500 g (10 raciones)

750 g de nata para montar
200 g de azúcar
100 g de agua
8 yemas de huevo
200 g de chocolate fondant
50 g de brandy

PREPARACIÓN

1. Agite bien el envase de nata, viértala en el vaso programe **velocidad 5**. No programe tiempo y esté pendiente hasta que haya montado. Vuélquela en un bol y reserve en el frigorífico.
2. Ponga el azúcar y el agua y programe **10 min/100°C/vel 2**.
3. Cuando acabe el tiempo, vuelva a programar **vel 4 sin programar tiempo** y agregue las yemas poco a poco. Seguidamente, programe **2 min/70°C/vel 4**.
4. Añada el chocolate troceado, programe **vel 1 sin programar tiempo** y vaya subiendo a velocidad poco a poco hasta alcanzar **vel 6**. Compruebe que la mezcla ha quedado homogénea (si no es así, programe **15 seg/vel 6**)
5. Añada las pasas al brandy y mézclelo **15 seg/vel 2**. Termine de unir con la espátula, saque la mezcla a un recipiente grande y deje enfriar.
6. Cuando esté frío, incorpore la nata montada, mezclando de forma envolvente. Vierta la crema en un molde de corone e introdúzcalo en el congelador.
7. Retírelo del congelador 10 ó 15 minutos antes de servir y déjelo reposar para facilitar el desmoldado.



Marisol Luis (Presentadora Oficial Thermomix)

marisolthermomix@gmail.com

659.76.61.83

