

Será por recetas



Helado de chocolate crujiente

Recetas de postres, Especial Verano

 4 Personas

 60 Minutos

 Media

 Enviada el 10/04/2012

Ingredientes

- 250 ml. Nata para montar
- 175 gr. Chocolate fondant (para fundir)
- 200 gr. Azúcar
- 50 ml. Vinagre de Jerez
- 2 Manzanas
- 3 Claras de huevo

Elaboración

Primero calentar la nata hasta que empiece a hervir y añadir 125 gramos de chocolate troceado. Remover hasta que esté fundido. Reservar 5 cucharadas soperas y colocar en el refrigerador.

Cortar las manzanas en rodajas finas y colocarlas en un recipiente ancho.

Cubrir con medio vaso de agua, el vinagre, 100 gramos de azúcar y cocer durante 10 minutos hasta que se caramelicen un poco. Montar las claras a punto de nieve junto con el resto de azúcar.

Montar también el chocolate reservado en el refrigerador y mezclar con las claras junto con los 50 gramos restantes de chocolate picado en pequeñas lágrimas.

Introducir en el congelador hasta que esté helado. En un plato de postre colocar 3 láminas de manzana y en el centro poner dos bolas del helado que hemos preparado.

Calentar las cinco cucharadas soperas de chocolate reservado y dibujar unas líneas caprichosas por encima de las bolas y las láminas de manzana.



Autor receta de Helado de chocolate crujiente

JVL .

 Valoración 4/5

 245 Recetas publicadas

 Miembro desde 10/01/2012