

Helado de stracciatella



Nombre de la receta

Helado de stracciatella

Tiempo

1 Horas

Dificultad

Sencilla

Personas

6

Alérgenos

Huevo
 Leche

Descripción

Delicioso helado cremoso de nata y trocitos de chocolate (sin heladera)

Ingredientes

- 400 mililitro de nata para montar
- 2 claras de huevos pasteurizadas
- 150 gramos de azúcar (100gr para las claras; 50 gr para la nata)
- 60 gramos de chocolate negro

- 10 gramos de chocolate blanco

Pasos

1 En primer lugar vamos a montar las claras de huevo pasteurizadas a punto de nieve. Para ello, las separamos de la yema y las colocamos en un bol, comenzamos a batir (mejor si es un batidor eléctrico) durante unos 4 minutos hasta que esté en su punto. Sin dejar de batir añadimos 100 gramos de azúcar poco a poco. Una vez terminada la reservamos para después en la nevera.



2 A continuación vamos a montar la nata. Tenemos que tener en cuenta que tanto la nata como el bol que vayamos a utilizar tiene que estar bien frío, de esta manera facilitará que se monte. Añadimos la nata y batimos, cuando esté más o menos a medio montar añadimos 50 gramos de azúcar y terminamos de montar. El proceso varía en el tiempo, en nuestro caso ha tardado en montar unos 4:30 minutos.



3 Continuamos mezclando las claras de huevo y la nata montada. Mezclamos bien con movimientos envolventes.



4 Tapamos el recipiente y lo metemos en el congelador 2 horas. Durante la primera hora tenemos que removerlo cada 15 minutos. Y en la segunda hora cada 30 minutos. Al removerlo evitaremos que se cristalice y adquiera una textura cremosa. Si tenemos heladera este paso nos lo podremos ahorrar.

5 Para terminar preparamos el chocolate. En nuestro caso hemos cortado en pequeños trozos 60 gramos de chocolate negro con ayuda de un cuchillo y 10 gramos de chocolate blanco para adornar. La última vez que sacamos el helado añadimos el chocolate y lo repartimos homogéneamente. Por último, lo adornamos con unas virutas de chocolate negro y blanco. Dejamos durante al menos 4 horas más en el congelador. Una vez pasado el tiempo ya tenemos listo cremoso helado de stracciatella... refrescante y muy bueno. ¡Buen provecho!



Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

Autor

Ana B. D.