

TALL DE GELAT SEMIFRED DE XOCOLATA

INGREDIENTS (8 UNITATS))

- 500 gr de nata amb 35% de matèria grassa
- 330 gr de llet condensada
- 30 gr de cacau pur en pols
- Neules per fer un gelat al tall

PREPARACIÓ:

Posar la papallona a sobre de les ganivetes i afegir la nata dins el got. Sense programar temps, muntar a vel. 3,5, fins que tingui la consistència desitjada. Vigilar no batre en excés. Retirar del got i reservar.

A continuació posar a dins del got la llet condensada i el cacau i barrejar 30 segons, vel 3. Aquest preparat afegir-ho a sobre de la nata que ja tenim preparada i acabar de barrejar amb l'espàtula. Abocar tota la barreja a dins d'un motlle tipus cake i reservar al congelador de 4 a 6 hores.

Desemmotllar la barra de gelat i amb un ganivet mullat amb aigua calenta, tallar porcions per fer un gelat al tall entre neules, d'aquesta manera elaborarem com un sandwich posant una neula a cada costat del tall de gelat. Servir immediatament.

Suggeriments:

Malgrat que es recomana deixar al congelador un mínim de 4 hores, els resultats milloren si es deixa d'un dia per l'altra.

Es pot utilitzar un bric de llet o de suc com a motlle, si no tenim un motlle de cake. Serà més fàcil emplenar-lo amb una mànega pastissera. Un cop està congelat, es pot desemmotllar el gelat tallant el bric.