Tarta helada con sorpresa

Consejo del chef

El verdadero truco está en ser rápido una vez saques el helado del congelador, ya que se derrite fácilmente. Si quieres comerlo en varios días corta el trozo que quieras y el resto déjalo en el congelador.

Raciones para 6

- ❏ **2** Bolas de helado de chocolate
- ❏ **2** Bolas de sorbete de fresa
- ❏ **650 ml** Nata
- ❏ **350 ml** Yogur griego
- ❏ **200 gr** Azúcar
- ❏ **1** Vaina de vainilla
- ❏ Frutas variadas

1. Sobre papel film colocar dos bolas de helado de chocolate y otras dos de helado de fresa.
2. Enrollar dándole forma cilíndrica y meter en el congelador 2 horas para que se vuelva a endurecer el helado.
3. Montar la nata con el yogur, el azúcar y la vainilla.
4. Cortar las frutas en rodajitas y repartir por el fondo y paredes del molde.
5. Extender la nata y colocar el rulo de helado que has hecho previamente.
6. Añadir sobre él más mezcla de nata y yogur hasta cubrir totalmente y congelar mínimo 4 horas.

Notas del Chef

https://cookinglovers.teka.com/es/receta/tarta-helada-con-sorpresa/