



Consejo del chef

Para decorar, pintar algunos con unas líneas de chocolate color negro y bolitas de cobre, y otros simplemente con pinceladas de colorante cobre en gel. Dejar enfriar y servir.

Raciones para 4

400 ml Nata para montar

200 ml Leche condensada

2 Cucharaditas de extracto de vainilla

400 gr Chocolate negro para cobertura

90 gr Aceite de coco

Colorante negro liposoluble

Chocolate con colorante negro

Bolitas decorativas de cobre

Colorante en gel color cobre

- 1 Batir la nata a velocidad media-alta hasta montarla. Añadir la leche condensada fría y el extracto de vainilla poco a poco y con movimientos envolventes. Volver a batir para terminar de montar.
- 2 Verter la mezcla en los moldes de magnum, colocar las paletas y refrigerar durante al menos 8 horas.
- 3 Calentar el chocolate junto al aceite de coco en una olla con la función de derretir de la placa de inducción hasta conseguir una mezcla líquida
- 4 Retirar del fuego y añadir el colorante negro. Dejar enfriar ligeramente y verter a un vaso alto y ancho. Desmoldar los helados, cubrirlos con la cobertura de chocolate color negro y volver a enfriar hasta endurecer el chocolate.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/helado-black-magnum/>

