



DUO CONGELADO DE PISTACHO Y CHOCOLATE

Ingredientes

- 6 Huevos a temperatura ambiente (separados yemas de claras)
- 8 Cucharadas semi-colmadas de azúcar flor
- 7 Cucharadas semi-colmadas de harina
- 2 Cucharadas semi-colmadas de cacao amargo
- ½ Cucharadita de polvo de hornear IMPERIAL®
- 1 cassata SAVORY® del sabor que mas te guste
- 1 Cajita de crema larga vida NESTLÉ® (200 ml)
- 1 Barra de chocolate DARK® NESTLÉ® cortado en trozos pequeños
- ½ Taza de pistachos molidos

Preparación

1.- Junta las yemas de huevo con la mitad de la azúcar granulada indicada y bate durante 3 a 4 minutos hasta conseguir un batido homogéneo de textura semi-espesa y un color claro, reserva. Aparte en otro bowl bate las claras de huevo a punto nieve y agrega la azúcar flor restante poco a poco hasta conseguir un merengue firme. Añade el merengue a las yemas de huevo y bate sólo unos segundos hasta homogenizar. Integra la harina mezclada con el cacao amargo y el polvo de hornear IMPERIAL® poco a poco con suaves movimientos envolventes hasta unificar completamente.

2.- Vierte el batido sobre un molde para torta aro 24 a 26 cms previamente enmantecado y espolvoreado con harina. Lleva a horno pre-calentado a temperatura alta de 180°C y hornea durante 25 a 30 minutos aproximados hasta cocer completamente, retira del horno y deja enfriar.

3.- Aparte, calienta la crema larga vida NESTLÉ® a fuego medio y antes que hierva retira del fuego, agrega todo el chocolate DARK® NESTLÉ® en trozos y remueve hasta fundir completamente el chocolate y homogenizar. Entibia la preparación y reserva. Mientras, saca del congelador la cassata SAVORY® para que se ablande levemente.

4.- Vierte todo el helado sobre el bizcocho de chocolate en



Dificultad:
Baja



Porciones:
16



Tiempo:
40 minutos

Información Nutricional

Energía:	331 Kcal
Proteínas:	6.5 g
Grasa Total:	16.8 g
Colesterol:	95.0 mg
H. de Carbono:	41.0 g
Fibra Dietética:	1,5 g
Sodio:	64 mg

su molde y esparce con la ayuda de una espátula o cuchara de manera que quede bien distribuido. Lleva a congelador durante 1 hora y una vez que el helado tome textura vierte en la superficie la crema de chocolate y finalmente decora con los pistachos molidos. Desmolda, lleva a la mesa y sirve de inmediato.

