



Dificultad:
Alta



Porciones:
8



Tiempo:
35 minutos

Información Nutricional

Energía:	477 Kcal
Proteínas:	7.7 g
Grasa Total:	21.1 g
Colesterol:	177 mg
H. de Carbono:	63.9 g
Fibra Dietética:	0,5 g
Sodio:	123 mg

VOLCÁN DE CHOCOLATE

Ingredientes

2 Paquetes de chocolate DARK® NESTLÉ® cortados en pequeños trozos

4 Cucharadas colmadas de mantequilla

3 Yemas

3 Huevos

¾ Taza de azúcar

½ Taza de harina

Espesantes a gusto

Salsa de Berries

½ Taza de azúcar

½ Taza de agua

1 Taza de berries surtidos (congelados o frescos)

8 Porciones de HELADO SAVORY SABOR VAINILLA

Preparación

1.- Dispone el chocolate DARK® NESTLÉ® cortado en pequeños trozos dentro de un bowl y derrite cuidadosamente a baño maría o microondas. Si es en microondas recuerda que debes hacerlo a temperatura baja y cada 5 segundos remover el chocolate para así evitar que este se quemé y ayudar a conseguir mejores resultados.

2.- Agrega la mantequilla y remueve hasta unificar, luego agrega las yemas de huevo una a una removiendo seguidamente. Luego, agrega la azúcar junto con los huevos y bate enérgicamente hasta conseguir un batido homogéneo. Una vez listo, vierte la preparación hasta ¾ partes de moldes individuales previamente enmantequillados y enharinados, déjalos en refrigeración mientras avanzas con la siguiente parte de la receta.

3.- Junta la azúcar con el agua en una olla pequeña y lleva

a fuego fuerte hasta conseguir un almíbar de burbujas espesas. Agrega todos los berries y cocina durante 8 minutos aproximados removiendo de vez en cuando hasta conseguir una textura levemente más espesa pero fluida. Retira la salsa del fuego y deja enfriar.

3.- Toma los moldes que dejaste en refrigeración y llévalos a horno pre-calentado a temperatura alta de 200°C y hornéalos durante 10 a 12 minutos. Una vez que veas la superficie cocida, toca con tus dedos para verificar que el centro esté blando. Retira del fuego y toma los moldes con la ayuda de un paño de cocina seco, rápidamente voltea sobre un plato. Acompaña con una bola de helado cassata sabor vainilla SAVORY® y la salsa de berries.

