

CRÊPES HELADOS DE CHOCOLATE CON SALSA DE CARDAMOMO

INGREDIENTES:

Crêpes de chocolate:

4 huevos
150 grs. de harina
50 grs. de azúcar
4 cucharadas de cacao en polvo
2 tazas de leche
1 cucharadita de vainilla en polvo
2 cucharadas de mantequilla derretida

Crema de chocolate:

500 grs. de chocolate de cobertura
2 cucharaditas de vainilla en polvo
300 grs. de nata
10 yemas

Salsa de cardamomo:

2 hojas de gelatina
250 grs. de nata
6 yemas
75 grs. de azúcar
Cardamomo



MODO DE HACERLO:

Crêpes de chocolate: Batir los huevos junto con el azúcar. Añadir la harina y el cacao en polvo. Incorporar poco a poco la leche y, finalmente, la mantequilla y la vainilla. Dejar reposar 30 minutos. En sartén ligeramente engrasada, ir formando las crêpes, cociendo sólo por un lado. Dejar enfriar y reservar.

Crema de chocolate: Mezclar el chocolate picado en trozos pequeños con la vainilla. Incorporar la nata hirviendo hasta obtener una mezcla homogénea. Integrar las yemas batidas y dejar enfriar en nevera.

Salsa de cardamomo: Remojar las hojas de gelatina en agua fría. Triturar ligeramente la nata con las semillas de cardamomo y calentar. Blanquear las yemas con el azúcar, verter encima la nata con cardamomo y volver al fuego. Dejar que espese sin que hierva. Diluir dentro de la crema caliente las hojas de gelatina escurridas. Colar y dejar enfriar. Montar con varillas.

PRESENTACIÓN:

Rellenar las crêpes por el lado que se cocieron extendiendo una capa uniforme de crema de chocolate y enrollar a modo de "barquillos".

Poner en congelador hasta que endurezcan. Mediar hora antes de servir, pasar de congelador a frigorífico.

Unir varios formando un cilindro y atándolos con una cinta. Servir helados con la salsa de cardamomo.