



COULANT DE CHOCOLATE CON HELADO DE VAINILLA

Ingredientes:

Para el coulant:

- ☐ 60 mantequilla
- ☐ 60 g cobertura de chocolate negro
- ☐ 2 huevos
- ☐ 30 g harina
- ☐ 70 g azúcar

Para el helado de vainilla:

- ☐ 1 vaina de vainilla natural
- ☐ 40 ml leche
- ☐ 2 yemas
- ☐ 40 g azúcar glas
- ☐ 125 ml nata líquida 35% M.G.

Elaboración:

1. Para hacer el helado, infusionar la nata y la leche con la vaina de vainilla abierta a la mitad y raspadas las semillas.
2. Batir las yemas y el azúcar con las varillas hasta conseguir una crema lisa.
3. Colar los líquidos sobre las yemas y poner nuevamente el conjunto al fuego.
4. Mezclar con una espátula y llevar a 83°C.
5. Retirar del fuego y enfriar rápidamente en un baño de agua y hielo.
6. Una vez fría la crema, pasar a una heladora o bien introducir en el congelador y batir enérgicamente 2-3 veces cada 2 horas hasta conseguir una textura cremosa.



7. Preparar el coulant. Fundir la mantequilla junto con el chocolate en el microondas.
8. Blanquear con varillas los huevos con el azúcar hasta que dupliquen su volumen.
9. Incorporar el chocolate y mantequilla fundidos y mezclar hasta que quede uniforme.
10. Agregar en último lugar la harina tamizada y mezclar de nuevo hasta que quede perfectamente incorporada.
11. Verter en los moldes previamente engrasados y forrados con tiras de papel vegetal.
12. Llenar los moldes a 2/3 de su capacidad y congelar mínimo 30 minutos.
13. Hornear a 200°C en horno precalentado con calor arriba y abajo durante 12 minutos, dependiendo de su tamaño (puede haber variaciones dependiendo de tu horno).
14. Sacar del horno, dejar reposar 1-2 minutos y servir rápidamente junto con una bola de helado de vainilla. ¡Irresistible!