



PASTEL HELADO DE CHOCOLATE

 Porciones: 8  Tiempo de preparación 80 minutos

 Postre

INGREDIENTES

- 200 Gramos de Chocolate en barra
- 150 Gramos de Azúcar
- 8 huevos
- 1 Copa de Brandy
- 150 Gramos de Margarina sin sal La Villita
- 1 Cucharadita de Vainilla

MODO DE PREPARACIÓN

Trocea el chocolate y derrítelo a baño maría. Para continuar con la mezcla, bate la margarina y luego añade el azúcar, cuando esté cremoso agrega las yemas y el brandy, luego el chocolate y la vainilla. Puedes sustituir el brandy por cualquier licor de tu preferencia.

Bate las claras a punto de nieve y mezcla con la preparación anterior. Con esto conseguiremos que nuestro pastel helado de chocolate quede suave.

Forra un molde con papel aluminio y vierte la mezcla sobre él. Lleva al congelador por 8 horas, desmonta y decorar si se desea, preferiblemente con nata batida.

Disfruta de esta deliciosa torta helada de chocolate y acompaña con una gelatina de leche y un flan casero para celebrar un cumpleaños muy colorido.