



# Coulant con helado de vainilla

12 raciones



Nivel medio

● hasta 105 Min.



## Instrucciones:

### Utensilios:

bandeja del horno  
batidora eléctrica con varillas metálicas  
moldes individuales de aluminio  
bol

### Para el Coulant:

Preparado para Coulant de Chocolate Dr. Oetker  
2 huevos  
1 bote de sirope de chocolate  
Mantequilla o margarina  
harina

### Para el helado de vainilla:

200 g azúcar  
250 ml nata para montar  
500 ml leche  
6 yemas de huevo  
2 vaina de Vainilla de Madagascar Dr. Oetker

## Antes de empezar (receta Coulant de chocolate):

- 1 Precalentar el horno: Eléctrico 240°C (arriba y abajo) • Ventilación 220°C • Gas: posición 5
- 2 Sumergir la bolsa de aluminio en agua hirviendo durante aprox. 10 minutos.
- 3 Engrasar los moldes de aluminio con mantequilla o margarina y espolvorear con una pizca de harina.

## Antes de empezar (receta Helado de Vainilla):

- 4 Abrir la vaina de vainilla a lo largo, retirar las semillas del interior e introducirlas junto con las vainas en un cazo con la leche.
- 5 Llevar a ebullición, retirar del fuego y verter sobre las yemas batidas con el azúcar.
- 6 Volver a introducir en un cazo y cocer a fuego suave sin dejar de remover hasta que espese ligeramente.





- 7 Dejar entibiar removiendo de vez en cuando.

## Preparación de la masa:

- 8 Con una batidora con varillas batir la mezcla preparada con los huevos durante 2 minutos a velocidad alta hasta obtener una masa homogénea.
- 9 Añadir el contenido (ahora líquido) de la bolsa de aluminio a la masa y mezclar bien.
- 10 Verter la masa en los 4 moldes.
- 11 Añadir 1 cucharada de crocanti en el centro de cada molde y presionar con la cuchara para que se introduzca por el medio.

## Preparación (receta Helado de Vainilla):

- 12 Agregar la nata a la mezcla anterior, remover y dejar que se enfríe por completo.
- 13 Introducir la mezcla en la heladera y proceder a helarlo siguiendo las instrucciones del aparato.
- 14 Si no se dispone de heladera, verter la mezcla en un recipiente plano y metálico, llevar al congelador y remover cada media hora durante tres horas para romper los cristales de hielo que se van formando.
- 15 Al final, verter en un contenedor y reservar en el congelador hasta el momento de utilizarlo.

## Horneado:

- 16 Hornear en la parte central (en los hornos de gas en la parte superior) durante 8 minutos.
- 17 No abrir la puerta del horno durante el horneado.

## La decoración:





- 18 Después de hornear dejar reposar 10 minutos y desmoldar.
- 19 Servir en plato acompañado del helado, sirope de chocolate y algunos pétalos de rosa.

