



INGREDIENTES:

- 750 gramos de nata montada
- 200 gramos de azúcar
- 8 yemas de huevo
- 100 gramos de pasas
- 50 gramos de brandy
- 200 gramos de chocolate fondant
- 100 de agua
- **Para Nata Montada:**
- 1500 gramos de nata para montar
- (mínimo 35% de grasa)

PREPARACIÓN:

1. **Monte la nata siguiendo la receta:**
2. **Coloque la mariposa en las cuchillas.**
3. Agite bien el envase de la nata, viértala en el vaso y **programe velocidad 3 ½ . No programe tiempo** y este pendiente hasta que haya montado.
4. Procure que la nata este bien fría téngala en el frigorífico hasta el momento de usarla (en la parte mas fría, nunca en la puerta)
5. Vuélquela en un bol y reserve en el frigorífico.
6. Sin lavar el vaso, ponga en el mismo el azúcar y el agua. Programe **10 minutos a temperatura 100 grados, velocidad 2.**

7. Cuando acabe el tiempo, vuelva a programar **velocidad 4 (sin programar tiempo)** y agregue las yemas poco a poco.

8. Seguidamente programe **2 minutos a temperatura 70 grados, velocidad 4.**

9. Añada el chocolate troceado, programe **velocidad 1 (sin programar tiempo), vaya subiendo la velocidad poco a poco, hasta alcanzar la velocidad 6.**

Compruebe que la mezcla ha quedado homogénea, de no ser así programe **15 segundos a velocidad 6.**

10. Añada las pasas y el brandy y **mézclelo programando 15 segundos a velocidad 2.**

11. Termine de unir con la espátula, saque la mezcla a un recipiente grande y deje enfriar. Cuando este frío, incorpore la nata montada, mezclando de forma envolvente. Vierta la crema en un molde e introdúzcalo en el congelador.

12. Retírelo del congelador 10 ó 15 minutos antes de servir y déjelo reposar para facilitar el desmoldado