

Crema fría de vainilla, fresas y fondant de chocolate negro a la menta:

Ingredientes:

- Helado de vainilla
- Leche condensada
- Cobertura de chocolate negro
- Hojas de menta
- Nata líquida (un chorrito)
- Fresas



Preparación:

- Juntar en un cuenco el helado de vainilla con un poco de leche condensada (la cantidad depende del dulzor que quiera conseguirse) y batir con la batidora manual de varillas hasta conseguir una textura cremosa. Reservar en nevera
- Fundir a fuego lento o en el microondas el chocolate con un poco de nata líquida (a fin de que no quede excesivamente espeso) y unas hojas de menta. Reservar
- Disponer la crema en un plato sopero y colocar en el centro las fresas. Decorar con unas hojas de menta. Una vez servida en mesa, dejar caer un chorrito de chocolate sobre la crema (en torno a los frutos)