Bomba de chocolate y turrón

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Marta F.E. **Recetizador:** Elemmírë Ele



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

El truco de esta receta:
Es muy fácil hacerla con el Panettone de lata, el típico de las cestas de Navidad que no gusta a nadie.

Descripción:

Esta receta es ideal para Navidades. Se puede hacer con helado de vainilla y de turrón. Yo recomiendo el turrón. Si van a asistir niños a la cena es mejor hacerlo con almíbar que con licor.

Ingredientes para 4 personas :

- 1 entero de Panettone
- 500 ml de Helado de turrón
- 1 vaso de Chips de chocolate
- 1 vaso de Almíbar o licor Casero
- tarro normal de Nocilla
- 1 tableta de Chocolate Fondant Negro 70%

Preparación:

Paso 1

1 molde redondo grande (tipo ensaladera) 3 tiras de papel de cocina muy largas. Forrar un molde redondo grande (tipo ensaladera) con 3 tiras de papel de cocina, ponerlas haciendo estrella (cruz en forma de asterisco) y que sobresalgan del molde.

Paso 2

Forrar el molde con trozos de bizcoche como de 1,5 cm de grosor. Empapar el bizcocho con el licor (o almíbar) y extender Nocilla por el bizcocho.

Paso 3

Rellenar el hueco que va quedando hasta hacer una superficie lisa con la mitad del helado, que debe estar "blandito" (no derretido del todo). Poner las perlitas de chocolate por encima del helado. Poner por encima la

mitad del helado que queda (no llega a cubrir el molde).

Paso 4

Cubrirlo todo con bizcocho, que volvemos a empapar con el licor (o almíbar) Cerrarlo con el papel film sobrante. Con un plato aplastarlo todo y meterlo al congelador. Pasado mínimo 12 horas, sacarlo del congelador, sacarlo del molde, quitar las tiras, y colocarlo sobre el plato de presentación.

Paso 5

Fundir el chocolate fondant al baño maría y echarlo por encima. Como el bizcocho está congelado, el chocolate se va solidificando creando una cobertura de chocolate.