

Helado de caramelo y cacahuete con Werther's Original



www.werthers-original.es

Ingredientes

Para el helado

- 3-4 cucharadas de nata montada
- 200 ml de nata para montar
- 5 palos para helados y moldes de helado tipo polo
- 12 unidades (unos 77 g) de Caramelo Blando Werther's Original

Para la cobertura de cacahuete y caramelo

- 50 g de azúcar
- 8 g de azúcar vainillado
- 50 ml de nata para montar
- 50 g de cacahuetes salados

Para la cobertura de chocolate

- 200 g de chocolate negro para fundir
- 10 g de aceite de coco

Tiempo de preparación

- 30 minutos

Cantidad

- 5 unidades

Paso a paso

1. Mezclar los caramelos Werther's con 3 o 4 cucharadas de nata montada en un cazo. Calentarlo todo y remover constantemente hasta que los caramelos se hayan disuelto y se haya formado una mezcla cremosa. A continuación, retirar el cazo del fuego y dejar que se enfríe.
2. Montar 200 ml de nata y batir con un batidor de varillas hasta conseguir una textura firme, y luego añadirla a la mezcla de caramelo uniformemente. Verter la mezcla en moldes de helado tipo polo y llenarlos hasta unos 2 cm. por debajo del borde. Colocar los moldes en el congelador y congelar durante 1 hora.
3. Para la cobertura de caramelo con cacahuete, juntar el azúcar vainillado y el azúcar blanco en un cazo. Mezclar a fuego lento hasta fundirlos. Cuando el azúcar se haya caramelizado, verter la nata para montar. La mezcla se integrará. Seguir removiendo hasta que el caramelo se vuelva líquido de nuevo. A continuación, añadir los cacahuetes y dejar que la mezcla se enfríe un poco.
4. Sacar los moldes de helado del congelador e introducir los palos de madera en la parte inferior de cada molde. A continuación, repartir la cobertura de caramelo con cacahuete sobre el helado y congelar durante otras 4 horas más.
5. Para la cobertura de chocolate, poner el chocolate en un recipiente y derretirlo al baño María o en el microondas.
6. Sacar el helado del congelador y dejarlo reposar a temperatura ambiente durante unos 5 minutos, hasta que se desprenda del molde con facilidad. Sumergir la punta superior del helado en la cobertura de chocolate y volver a congelarlo para que se solidifique o consumirlo inmediatamente.