

Bomba helada Vainilla y yema tostada

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Tartas · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Pastelero

INGREDIENTES

0
Coca magdalena
Helado — de vainilla
Nueces — picadas
Yema pastelera
Caramelo líquido
Gelatina en hojas

ELABORACIÓN

Forrar con la plancha de bizcocho cortada en dos o tres tiras el escurre verduras una vez hecho esto poner hasta media altura el helado de vainilla y las nueces picadas rellenar de nuevo con helado de vainilla hasta arriba.

Cerrar con los restos de bizcocho y congelar

Una vez congelada desmoldar sobre una bandeja untar enteramente todo el bizcocho de yema o crema pastelera como se desee y con ayuda de un pincel dar caramelo líquido salteadamente.

Una vez hecho dar gelatina y decorar al gusto congelando hasta la hora de servir.