

Bomba helada chocolate

Tipus de plat: Masas y Postres | Procedència: Mesacamilla | Temps: minuts

INGREDIENTS

0

Coca magdalena - ,bizcocho, mejor si es de chocolate

Helado - de chocolate

Chocolate Negro - fundido

ELABORACIÓ

Coger un escurridor de los de escurrir la verdura que son abombados por dentro y forrarlo con el bizcocho es muy fácil si se hace con un solo trozo se partirá así que cortamos varias tiras y con el forramos el escurridor hasta arriba.

Una vez forrado con el bizcocho rellenar hasta el borde de helado con chocolate tapar con los restos del bizcocho y congelar.

Una vez bien congelado poner una bandeja y sobre ella pondremos el escurrir verduras boca abajo presionamos y saldrá la bomba ya formada

Derretir chocolate al baño maría y una vez listo poner algo de aceite de girasol y ligar bien con el chocolate.

Con ayuda de un cacito cubrir todo el bizcocho de la bomba y dejar que seque.

Decorar como se desee como mejor queda con adornos navideños.