

Soufflé de chocolate, sorbete de fresas y fisalis



Ingredientes

Cantidad según comensales

- cobertura de chocolate
- mantequilla
- claras
- yemas
- pulpa de fresa congelada
- anticristalizante
- azúcar glas
- fisalis licuado
- hielo

preparación

para el sorbete

Trituramos en la termomix el hielo, azúcar glas y anticristalizante.

Añadimos la pulpa de fresa y el licuado de fisalis y lo movemos bien con una paleta.

Lo guardamos en el congelador unas 2 horas

para el soufflé

Primero mezclamos la mantequilla y el chocolate sobre un baño María.

Montamos las claras con el azúcar. Las yemas las montamos también con azúcar.

La mezcla de las claras la agregamos a la mezcla de las yemas moviendo con una pala lentamente.

Juntamos con el chocolate.

