

AFFOGATO REIMAGINADO CON HELADO DE VAINILLA

Ingredientes:

Rinde: 8 porciones de helado

- 500 ml de leche descremada (2 tazas)
- 250 ml de leche evaporada light (1 taza)
- 6 yemas de huevo (120 g)
- 8 sobres de Natuvia con Probióticos
- 1 vaina de vainilla (o 1 cucharadita de esencia de vainilla, 5 ml)
- 1/2 cucharadita de cardamomo molido (1 g)

Para cada Affogato:

- 1 dosis de espresso (30 ml) o 1/4 taza de café fuerte recién hecho (60 ml)

Preparación:

1. Infusioná la leche: si vas a usar vaina de vainilla, partí a la mitad a lo largo y raspá las semillas. En una olla pequeña, colocá la leche descremada, la leche evaporada light, las semillas de vainilla (o la esencia), y el cardamomo molido, calentá a fuego medio hasta que empiece a hervir. En cuanto hierva, bajá el fuego al mínimo y dejalo infusionar por unos 5 minutos para que los sabores se integren bien. Luego, retirá la olla del fuego.
2. Prepará la mezcla de yemas: en un bol aparte, batí las yemas de huevo con los 8 sobres de Nativia con Probióticos hasta que la mezcla esté pálida y ligeramente espumosa.
3. Templá las yemas: poco a poco, andá vertiendo la mezcla de leche caliente sobre las yemas batidas, en forma de hilo fino, sin dejar de remover con un batidor de globo. Esto es crucial para que las yemas no se cocinen y se corten.
4. Cociná la crema base: devolvé toda la mezcla a la olla limpia y cociná a fuego bajo, sin parar de remover con una cuchara de madera o espátula. Es importantísimo que no hierva; si ves que empieza a burbujear en los bordes, retirá la olla del fuego inmediatamente. Cociná hasta que la crema espese lo suficiente como para cubrir el dorso de la cuchara (punto de napa).
5. Enfrí la crema: pasá la crema a un recipiente limpio y dejá enfriar por completo en la refri, cubriéndola con papel film pegado a la superficie para evitar que se forme una nata. Lo ideal es dejá enfriar por lo menos 4 horas o, mejor aún, de un día para otro.
6. Congelado del helado (si no tenés heladera): Si tenés una heladera, seguí las instrucciones del fabricante para congelar el helado. Si no tenés, vertí la mezcla fría en un recipiente metálico poco profundo y meté al congelador. Para evitar la formación de cristales de hielo, revolvé la mezcla vigorosamente con un tenedor o batidor cada 30-45 minutos durante las primeras 3-4 horas, hasta que el helado esté cremoso y firme.
7. Para servir el affogato reimaginado: sacá el helado del congelador unos 5 minutos antes de servir para que se suavice un poco. En una taza, colocá una bolita de este helado. Vertí 1 dosis de espresso (30 ml) o $\frac{1}{4}$ taza de café fuerte recién hecho (60 ml) directamente sobre el helado. Podés decorar con un poco de canela en polvo o unos granitos de cardamomo si te gusta. ¡Serví de inmediato!