

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Gelato al caffè espresso

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

40 g di caffè macinato
380 ml di latte
250 ml di panna
5 tuorli
150 g di zucchero.

PREPARAZIONE

- 1 Diluite la panna nel latte e aggiungete la miscela di caffè, mescolando delicatamente con un cucchiaino di legno per amalgamare gli ingredienti. Scaldate il composto togliendolo dalla fiamma prima dell'ebollizione, non appena appaiono in superficie le prime bollicine. A parte, lavorate i tuorli con lo zucchero fino a ottenere un composto bianco e soffice. Scaldate nuovamente la miscela di latte panna e caffè, poi filtratela e aggiungetela al composto di uova e zucchero.
Cuocete a bagnomaria la crema ottenuta, prolungando la cottura fino a quando il composto è abbastanza denso da velare il cucchiaino.
Immergete la casseruola in una bacinella d'acqua per raffreddare velocemente il

composto.

Lasciate riposare in frigorifero, sul ripiano più freddo, per un'ora e mezza, quindi frullate per un minuto. Rimettete in frigorifero per un'ora e ripetete l'operazione almeno altre 2 volte.

Dopo l'ultimo intervento con il frullatore, riponete il gelato nel congelatore e lasciatelo riposare nel congelatore per 2 ore e comunque fino a quando ha raggiunto la giusta consistenza.

In alternativa, mettete il composto nella gelatiera e seguite le istruzioni del vostro elettrodomestico.

Togliete il gelato dal freezer 20 minuti prima di servirlo.