

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Gelato al Porto

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 1/4 di latte
- 65 g di zucchero
- 1 bustina di zucchero vanigliato
- 1 pizzico di sale
- 2 tuorli d'uovo
- 1 bicchiere di porto
- 1 bicchiere di panna.

PER DECORARE

- 4 cialde
- 4 ciliegie al kirsch
- 4 fette di arancia.

PREPARAZIONE

- 1 Far bollire in una pentolina il latte, lo zucchero, il sale e lo zucchero vanigliato. Mettere in un altro recipiente i due tuorli d'uovo e lavorarli per 5 minuti poi piano piano incorporare

il porto e successivamente il latte bollente. far addensare la crema a bagnomaria continuando ad amalgamare per una ventina di minuti. Quando sarà addensato toglierlo dal fuoco, farlo raffreddare continuando a mescolare. Terminata questa operazione prendere un altro recipiente, lavorare la panna a neve e quando sarà ben densa unirla alla crema fredda mescolando con attenzione. Versare il composto nella gelatiera. Far funzionare l'apparecchio e, senza metterlo in frigo, in circa 20-30 minuti sarà pronto un gelato squisito. Terminata questa operazione, servire il gelato in coppe, guarnito da una fetta di arancia, una ciliegia e una cialda.