

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Gelato al rum

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

2 o 4 noci di cocco (a seconda delle dimensioni)
150 g di uva passa
130 g di zucchero
4 dl di latte
1 dl di panna
5 albumi
1 tuorlo d'uovo
1 stecca di vaniglia
4 cucchiai di rum.

PREPARAZIONE

- 1 Lavate l'uva passa e mettetela in ammollo nel rum. Mettete il latte in un recipiente assieme alla stecca di vaniglia spezzata a metà e riscaldate per 3-4 minuti a 750 w. Togliete la vaniglia e aggiungete la panna. Sbattete gli albumi con lo zucchero, aggiungete il tuorlo sino ad ottenere una crema spumosa. Aggiungetela al latte, rimettete nel forno e

cuocete per 3-4 minuti a 500 w o fino a quando non si sia raddensata, mescolando di tanto in tanto. Lasciatela raffreddare in frigorifero. Quando si è in parte rappresa aggiungete l'uvetta ben scolata ed asciugata, mescolate e rimettete in frigorifero fino al momento di servire. Tagliate le noci di cocco a metà, svuotatele dal latte, eliminate la polpa e fate bollire i gusci, che utilizzerete come recipienti per servire il gelato dopo averli fatti raffreddare (potete servire il gelato anche in normali coppette).