

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Gelato al Vin Santo

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **5 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: *+ 40 MINUTI DI MANTECATURA + 1 ORA DI RAFFREDDAMENTO*



INGREDIENTI

TUORLO D'UOVO 3
ZUCCHERO 200 gr
VIN SANTO 200 gr
LATTE INTERO 600 gr
PANNA 80 gr
FARINA DI CARRUBE 5 gr

PER SERVIRE

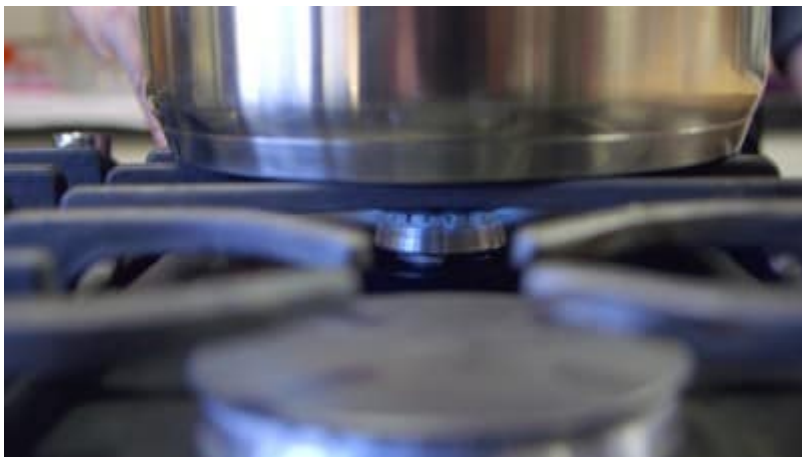
CANTUCCI facoltativo - 500 gr

Che sia vin santo toscano o umbro, di Trebbiano o Malvasia, il vostro gelato risulterà egualmente delizioso. Si può decorare con dei cantucci, interi o sbriciolati, per un ottimo dessert. Un gusto decisamente made in Italy.

PREPARAZIONE

- 1 Riunite in un pentolino i tuorli, 50 g di zucchero ed il Vin Santo. Mettete sul fuoco e portate la crema a 85°C mescolando continuamente.

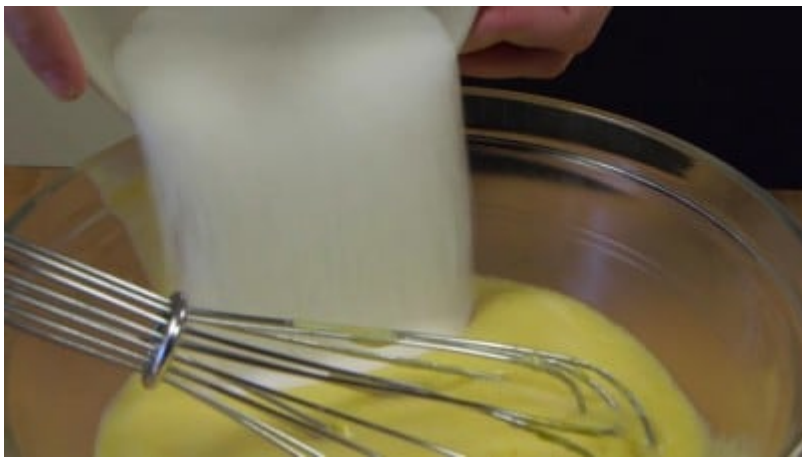




2 Togliete il composto immediatamente dal fuoco trasferendolo in una ciotola fredda per bloccarne la cottura.

Incorporate lo zucchero rimanente mescolandolo con una frusta.





3 Aggiungete, quindi, anche il latte e la panna e la farina di semi di carrube e mescolate nuovamente.





- 4 Emulsionate la crema con un frullatore ad immersione, quindi trasferite la ciotola in un bagno di ghiaccio affinché la crema raggiunga la temperatura ambiente il prima possibile.



- 5 Una volta a temperatura ambiente, trasferite la crema nella gelatiera e lasciatela mantecare per circa 40 minuti o fino a che non abbia raggiunto la consistenza desiderata.



- 6 Quando il gelato è ben mantecato, trasferitelo in un contenitore, copritelo con un foglio di pellicola trasparente e riponetelo in freezer per almeno un'ora.



- 7 Ora il gelato è pronto per essere servito in coppette individuali.

