

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Gelato alla banana

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

300 ml di acqua
2 banane
150 g di zucchero
succo di mezzo limone
100 g di panna fresca
un cucchiaino di essenza di vaniglia
un pizzico di sale.

PER LA GUARNIZIONE

200g di fragole
una banana
un'arancia
un cucchiaino di zucchero
un bicchierino di acquavite di lampone
ciliegia sciroppata.

PREPARAZIONE

1 Frullare le banane, quindi aggiungere lo sciroppo di zucchero preparato separatamente, il succo di limone, l'estratto di vaniglia e un pizzico di sale. Incorporare la panna dopo averla lavorata a parte con un pò di zucchero per evitare la formazione di grumi. Versare il composto nel contenitore della gelatiera. far funzionare l'apparecchio e, senza bisogno di metterlo in frigo, in circa 20 minuti sarà pronto un ottimo gelato. Sbucciare l'arancia, togliere la pellicola e tagliarla a dadini. Tagliare la banana a rondelle e spruzzare con un pò di succo di limone. Unire le fragole e mescolare tutta la frutta preparata con lo zucchero e l'acquavite di lamponi. Lasciar macerare per qualche minuto. Preparare delle coppe con frutta mista e gelato a strati alterni: (un cucchiaio di frutta, uno di gelato, uno di frutta ecc.) Lasciando per ultimo il gelato. Versare su ogni coppa un pò di acquavite di lampone e guarnire con ciliegie sciroppate.