

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Gelato alla crema dolce

LUOGO: Europa / Italia

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



### INGREDIENTI

400 g di panna fresca  
300 ml di latte  
250 g di zucchero  
6 tuorli  
5 gocce di essenza di vaniglia.

### PER LA SALSA

200 g di fragole  
1/2 bicchierino di rum  
1 cucchiaino di zucchero grezzo di canna.

## PREPARAZIONE

- 1 Lavorate i tuorli con lo zucchero fino a ottenere un composto gonfio e molto chiaro. In un tegame, unite la panna e il latte e scaldateli a fiamma dolcissima, unendo il composto di uova e zucchero e l'essenza di vaniglia. Attenzione: il composto non deve per nessuna ragione raggiungere il bollore. Travasate nella gelatiera e proseguite la lavorazione

seguendo le istruzioni per l'uso del vostro elettrodomestico.

Lavate e asciugate molto delicatamente le fragole, quindi eliminate le foglioline del cappuccio.

Raccogliete le fragole nella tazza del mixer insieme con lo zucchero grezzo di canna e il rum e frullate per un minuto.

Servite il cioccolato guarnendolo con la salsa appena prima di servirlo in tavola.