

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Gelato con crema di albicocche

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 600 g di gelato alla vaniglia
- 1 kg di albicocche
- 2 cucchiaini di sciroppo di lamponi
- 1 bicchierino di apricot brandy
- succo d'arancia
- 100 g di zucchero
- 1 dl di panna montata.

PREPARAZIONE

- 1 Lavate le albicocche e cuocetele a vapore per 5 minuti. Mettetene 4 da parte che vi serviranno per guarnire. Sbucciate e tagliate le altre a metà. Fate caramellare lo zucchero in un pentolino d'acciaio, unitevi l'apricot brandy e mezzo bicchiere di succo d'arancia. Disponete, quindi, le albicocche in una casseruola, con lo sciroppo d'arancia e cuocetele per 5 minuti, trascorsi i quali, frullatele. Aiutandovi con due cucchiaini, date una forma ovale a 12 porzioni di gelato e rimettetele nel freezer. Distribuite la crema di albicocche in 4 piatti piani da dessert e circondatela con fiocchetti di panna montata e gocce di

sciropo di lamponi deosto con una siringa. Al centro di questa cornice, adagiate tre porzioni di gelato alternate a tre spicchi di albicocca disposti a fiore.