

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Gelato con susine e panna

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

450 g susine
250 g zucchero
300 g panna acida
250 g panna
5 tuorli.

PREPARAZIONE

- 1 Lavate le susine con una soluzione di acqua e bicarbonato quindi asciugatele con un panno ruvido per togliere tutte le impurità residue. Tagliate a metà i frutti e privateli dei noccioli. Raccogliete le albicocche mondate in una teglia e bagnatele con poche cucchiainate di acqua e stufatele fino ad ammorbidirle. Allontanate allora dalla fiamma, e quando hanno raggiunto la temperatura ambiente, scolatele e passatele al setaccio scartando con cura tutte le scorze. Dovete ottenere una purea abbastanza consistente, eventualmente scolando una parte del succo in eccesso. Lavorate i tuorli con 10 cucchiaini di zucchero per ottenere un composto di colore biancastro e di consistenza spumosa. Addolcite con lo zucchero rimasto e diluite con la panna. Cuocete la salsa dolce a

bagnomaria fino a quando sarò abbastanza densa da velare il cucchiaino. Inglobate allora la panna acida e la crema di susine. Mettete a riposare in frigorifero, sul ripiano più freddo, per un'ora e mezza, quindi frullate per un minuto. Rimettete in frigorifero per un'ora e ripetete l'operazione almeno altre due volte. Dopo l'ultimo intervento con il frullatore, riponete il gelato nel congelatore e lasciatelo riposare per un'ora e comunque fino a quando ha raggiunto la giusta consistenza.