

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Gelato di mele al rum

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 250 ml di latte
- 250 ml di panna
- 150 g di zucchero
- 4 tuorli
- 30 g di uvetta
- 3 cucchiaini di rum
- 30 g di burro
- 3 fette di pane speziato.

PREPARAZIONE

- 1 Riunite in una pentola il latte, la panna e 40 g di zucchero. Mescolate, mettete sul fuoco e quando inizia a bollire spegnete. In un'altra pentola, montate i tuorli con 80 g di zucchero. Unite a filo il composto di latte e panna, mescolate con un cucchiaino di legno e cuocete a bagnomaria per 7-8 minuti, fino a quando il composto si addensa. Mettete la pentola in un recipiente con acqua e ghiaccio e fate raffreddare la crema. Sbucciate una mela e mezzo. Eliminate i torsoli, fate delle fettine e saltatele in una padella con il burro per 4-5 minuti.

Aggiungete lo zucchero alle mele e mescolate. Quando inizia a caramellare (diventa liquido e marrone) unite il rum e l'uvetta. Cuocete a fiamma alta per un minuto, spegnete e fate raffreddare. Versate la crema nella gelatiera e fate andare l'apparecchio secondo i tempi indicati per il gelato. Unite le mele con il loro fondo di cottura alla crema. Mantecate il gelato per qualche minuto e servitelo con il pane speziato tagliato a barrette e qualche spicchio di mela come guarnizione.