

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Gelato dolce amaro

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

75 g di uva sultanina
un bicchierino di cognac
un uovo
un bicchiere di latte
100 g di zucchero al velo
12 amaretti
1/4 di panna
un pizzico di sale
10 ciliegie sciroppate.

PREPARAZIONE

- 1 Togliere i semi dell'uva passa e lavarla sotto l'acqua corrente, asciugarla e metterla in un recipiente. Lasciarla per 10 minuti a macerare coperta di cognac. Separare il tuorlo dall'albume. unire il tuorlo al latte in una pentolina e sbattere l'insieme per 5 minuti. Mettere il tegame sul fuoco molto basso e, continuando a sbattere, far addensare il composto evitando però di farlo bollire. Aggiungere a poco a poco lo zucchero a velo,

mescolando finché si sarà sciolto e togliere la casseruola dal fuoco. Continuare ad amalgamare il composto finché non si raffredda. Tritare gli amaretti ed unirli alla crema. Prendere due recipienti: in uno montare la panna a neve ben soda, nell'altro l'albume con un pizzico di sale. Tagliuzzare le ciliegie dopo averle scolate e unire alla crema di amaretti la panna, l'albume, le ciliegie, l'uva passa senza il suo liquido. mettere tutto nella gelatiera. Lasciar funzionare l'apparecchio per circa 20-30 minuti e, senza mettere in frigo, sarà pronto un gelato delizioso. Servire in coppe guarnite con i minuscoli amaretti chiamati "nocciolini" inbevuti di liquore all'amaretto.