

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Gelato variegato all'amarena

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **5 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**

NOTE: *+ 40 MINUTI DI MANTECATURA + 1 ORA DI RAFFREDDAMENTO*



Una bella coppa di gelato variegato all'amarena: un grande classico della gelateria! Dolce connubio di crema e frutta, è un gelato che dovrebbe essere guarnito per obbligo di legge con la deliziosa e dolcissima amarena, mira segreta di bambini grandi e piccoli.

INGREDIENTI

LATTE INTERO 500 ml

PANNA 50 ml

TUORLO D'UOVO 75 gr

ZUCCHERO 125 gr

DESTROSIO 25 gr

LATTE IN POLVERE sostituibile con pari
quantità di panna - 25 gr

FARINA DI CARRUBE 2 gr

AMARENE SCIROPPATE 100 gr

VANIGLIA in polvere - ½ cucchiaini da tè

PREPARAZIONE

- 1 Riunite in una pentola il latte, il latte in polvere (o panna fresca) e la vaniglia e scaldare il tutto.



- 2 Mentre il composto di latte si scalda, sbattete in una ciotola i tuorli con lo zucchero.





3 Versate il latte caldo nella montata di tuorli a filo e mescolando con una frusta.



4 Trasferite il tutto nella pentola e portate il composto a 85°C mescolando continuamente.

Togliete la pentola dal fuoco e trasferite il composto in una ciotola ben fredda e incorporatevi la panna e la farina di carrube; mescolate bene per amalgamare bene gli ingredienti.



- 5** Lasciate che la base di gelato raggiunga la temperatura ambiente, quindi trasferitelo nei cestelli della gelatiera ed azionate la macchina per la mantecatura del gelato stesso.



- 6** Mantecate il gelato fino a che non raggiunga una consistenza piuttosto compatta, circa 40 minuti (la tempistica varia anche a seconda della gelatiera utilizzata).

Una volta ben mantecato, unite le amarene con un po' dello sciroppo di conserva, mescolate pochissimo per amalgamarle al composto.



- 7 A questo punto potete servire il gelato immediatamente oppure potrete conservarlo in freezer in un contenitore di plastica.

Con gli ingredienti indicati otterrete circa 1,5 kg di gelato.

NOTE