

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Soufflé gelato al caramello

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

300 g di gelato al caramello

200 g di panna.

PER ACCOMPAGNARE

50 g di panna fresca

80 g di latte concentrato non zuccherato

100 g di zucchero

20 g di burro salato

50 g di mandorle pralinate.

PREPARAZIONE

- 1 Avvolgete uno stampo da soufflé medio (o 4 stampini) con la carta da forno in modo che superi il bordo di 5 cm. Fissate la carta con lo spago o con due punti di cucitrice e trasferite lo stampo nel freezer. Lasciate il gelato a temperatura ambiente finché potrete mescolarlo. Montate la panna ben fredda e incorporatela al gelato. Versate il composto nello stampo: ricordate che dovete lasciare libero di 1 centimetro almeno il bordo della

carta. Mettete in freezer per 4 ore (per gli stampini il tempo è la metà). Fate bollire la panna fresca, toglitela dal fuoco e incorporate il latte concentrato. Caramellate lo zucchero in una casseruola, unite il burro e mescolate. Incorporate il composto di panna e latte e, mescolando energicamente, fate cuocere per 2 minuti, poi fate raffreddare. Liberare lo stampo dalla carta e servite il soufflé a cucchiainate, con il caramello fluido e una sbriciolata di mandorle pralinate. Se avete usato gli stampini, serviteli direttamente spolverizzati di mandorle, con il caramello a parte.