

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Soufflé gelato al grand marnier

LUOGO: Europa / Italia

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



## INGREDIENTI

400 g di zucchero  
1500 ml di panna da montare  
3 arance  
3 fogli di colla di pesce  
6 uova  
2 bustine di vanillina  
grand marnier.

## PREPARAZIONE

- 1 Mettere la colla di pesce a bagno in abbondante acqua fredda. Versare in una casseruola i 6 tuorli con 300 g di zucchero e con una frusta sbattere a lungo fino ad avere una crema ben gonfia, unire quindi 15 cucchiaini di grand marnier. Mettere il recipiente sul fuoco bassissimo o a bagnomaria e, sempre mescolando, lasciarvelo fino a che sarà ben montato. Unire allora la colla di pesce ben strizzata ed amalgamarla bene; quindi, sempre mescolando, far raffreddare la crema. Con un coltellino affilato togliere la scorza alle arance (solo la parte gialla), tagliarla a striscioline, metterla in una casseruolina con

abbondante acqua fredda, porre sul fuoco e lasciare bollire per 5 minuti, scolarle e metterle in acqua fredda. Dopo aver nuovamente scolato le scorzette di arancia, rimetterle nella casseruolina con 100 g di zucchero e circa mezzo bicchiere d'acqua e, sul fuoco, mescolarle lasciandole caramellare. Metterle in un piatto e lasciarle raffreddare, quindi tritarle lasciandone intere una ventina fra le più belle. Con una striscia di cartone circondare la parte alta di uno stampo da soufflé della capacità di circa un litro, quindi tenere fermo il cartone con una graffa.

Quando la crema sarà fredda, montare la panna, unirla alla crema, aggiungere la vanillina e le scorzette, versare nello stampo, livellare bene e mettere in frigo per almeno 3 ore.

Al momento di servire togliere delicatamente il cartone dallo stampo. Guarnire il soufflé con le scorzette tenute da parte.