

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Tortino di gelato fritto

LUOGO: Europa / Italia

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



PER IL GELATO AI LAMPONI

500 g di lamponi
100 g di zucchero
3 cucchiaini di gelatina in polvere
70 ml di acqua tiepida
1 cucchiaio di succo di limone
380 ml di panna.

PER LA FRITTURA

100 g di burro
2 rotoli di pasta sfoglia
olio per friggere.

PREPARAZIONE

- 1 Passate i lamponi al setaccio e addolciteli con lo zucchero. Sciogliete la gelatina in polvere nell'acqua tiepida e aggiungetela alla purea dolce insieme al succo di limone. Lasciate riposare in frigorifero, sul ripiano più freddo, per un'ora e mezza, quindi frullate per un

minuto. Rimettete in frigorifero per un'ora e ripetete l'operazione almeno altre 2 volte. Dopo l'ultimo intervento con il frullatore, riponete il gelato nel congelatore e lasciatelo riposare nel congelatore per 2 ore e comunque fino a quando ha raggiunto la giusta consistenza. In alternativa, mettete il composto nella gelatiera e seguite le istruzioni del vostro elettrodomestico. Tirate la pasta sfoglia con il matterello e ricavatene rettangoli abbastanza grandi. Tagliate il gelato a parallelepipedi e racchiudete ciascuno in un pezzo di pasta sfoglia, chiudendo come se fosse un pacchetto. Lasciate riposare i pacchetti di gelato e sfoglia nel congelatore per una decina di minuti, poi buttateli in molto olio ben caldo. Friggete per dorare e servite subito in tavola. Per un risultato più sicuro, pennellate i bordi dei "pacchetti" con burro fuso, così da "saldarli".