

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Creme brulèe con sorbetto al lampone

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 40 min    COTTURA: 30 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: 30 MINUTI LAVORAZIONE DEL SORBETTO



**Creme brulèe con sorbetto al lampone:** una vera goduria!! E sapete qual'è il valore aggiunto di questa ricetta? Che potete proporla ogni volta che vi trovate a cucinare per chi ha problemi con il glutine. Sì! Questa ricetta è completamente gluten free! Ed in più è proprio golosa.

Tutti conosciamo la creme brulèe ma magari non abbiamo mai pensato ad accostarla ad un sorbetto ai lamponi, vi assicuro che il connubio è proprio perfetto! Il dessert ideale per concludere un pasto come si deve.

Seguite le indicazioni qui sotto per preparare questo dolce strepitoso!

Volete altre idee per organizzare un menù speciale adatto a celiaci e non?

Ecco allora altre idee:

[Filetto di maiale con salsa al vino](#)

[Vellutata di piselli con gnocchi di patate](#)

[Millefoglie di zucca e pancetta](#)

## INGREDIENTI PER LA CREME BRULÈE

PANNA FRESCA 750 ml

TUORLO D'UOVO 6

ZUCCHERO 55 gr

ZUCCHERO A VELO 40 gr

VANILLINA 1 bustina

## INGREDIENTI PER IL SORBETTO AL

### LAMPONE

LAMPONI 250 gr

ALBUME 1

ACQUA 100 ml

ZUCCHERO + 2 cucchiari - 75 gr

SUCCO DI LIMONE 1 cucchiaino da tè

VINO BIANCO prosecco - 1 bicchierino

## PER DECORARE

LAMPONI

MIRTILLI

FOGLIE DI MENTA

## PREPARAZIONE

**1** Per realizzare la creme brulèe con sorbetto al lampone per prima cosa preriscaldate il forno statico a 180°C, oppure ventilato a 160°C.

Versate la panna in un pentolino, aromatizzatela con la vanillina e lasciatela scaldare senza portarla ad ebollizione.

**2** Riunite i tuorli e lo zucchero semolato in un recipiente adatto per la cottura a bagnomaria e sbatteteli leggermente.

Gradualmente incorporate, al composto di uova e zucchero, la panna calda. Mescolate bene, in maniera tale da formare un unico composto.

**3** Posizionate il recipiente, su di una pentola colma d'acqua bollente, mescolate con un cucchiaino e lasciate cuocere la crema per 10 minuti circa o fino a quando si crei una crema che veli il cucchiaino.

**4** Trasferite la crema in una pirofila da 25X17 cm alta almeno 6 cm, ponete la pirofila all'interno di un'altra pirofila più grande e aggiungete tanta acqua nella pirofila sottostante, fino a raggiungere la metà della pirofila con la crema. Trasferite nel forno preriscaldato precedentemente a 180°C e cuocete per 30 minuti, gli ultimi 10 minuti coprite la crema con un foglio d'alluminio.

Trascorso il tempo indicato, distribuite lo zucchero a velo sulla crema e con il grill acceso, lasciate caramellare la crema per il tempo necessario, quindi sfornate e lasciate raffreddare bene.

**5** A questo punto preparate il sorbetto al lampone. Preparate lo sciroppo di zucchero: in un pentolino versate l'acqua con 75g di zucchero. Mettete sul fuoco e portate a bollore. Quando lo sciroppo è arrivato a bollore, spegnete il fuoco e trasferitelo in una scodella e lasciatelo intiepidire.

**6** Trasferite i lamponi all'interno di un bicchiere e frullateli. Aggiungete qualche goccia di succo di limone e due cucchiaini di zucchero, quindi frullate nuovamente.

**7** Setacciate la purea di lamponi, facendola ricadere sullo sciroppo di zucchero e mescolate.

Lasciate da parte un paio di cucchiaini di salsa al lampone per la decorazione. Aggiungete al composto il prosecco e mescolate.

**8** Versate il composto per il sorbetto in una gelatiera e lasciate mantecare per 15 minuti. Montate un albume a neve e aggiungetelo al composto. Continuate a mantecare per altri 15 minuti. Una volta che il sorbetto è pronto riponetelo in congelatore.

**9** Dividete la creme brulèe ormai fredda in parti uguali, anche con l'aiuto di un coppa pasta, disponete le porzioni nel piatto insieme al sorbetto al lampone, decorate con la salsa al lampone tenuta da parte, dei frutti di bosco e foglioline di menta.