DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Sorbetto al mandarino con biscotto al cioccolato

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 7 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: *45 MINUTI DI MANTECATA NELLA GELATIERA*

Sorbetto al mandarino con biscotto al cioccolato, ovvero come concludere in bellezza un pranzo di Natale, o meglio la cena della vigilia, con il botto!

Si tratta di un dolce rinfrescante, leggero ma ricchissimo di gusto, perfetto per alleggerirsi con qualcosa di dolce al termine della cena, lasciando alla bocca il compito di gustarsi fino in fondo il sapore dolce e aromatico del sorbetto al mandarino.

Se avete una gelatiera, preparare questo dolce è un gioco da ragazzi altrimenti armatevi di santa pazienza e procedente con congelamento ad

intervalli, smuovendo il composto ogni mezz'ora così da ottenere un sorbetto anche senza gelatiera.

Non vi resta che comprare gli ingredienti e via, è il dessert ideale da portare a tavola in una occasione speciale!!

Altri suggerimenti per un menù perfetto? Provate le seguenti ricette:

Antipasto di pesce affumicato

Risotto con il polpo

Rotolino di spigola con gelatina

Ingredienti per il sorbetto

MANDARINI 8

LIME 2

VINO BIANCO PROSECCO 1 bicchierino

ALBUME 1

ACQUA 100 ml

ZUCCHERO 75 gr

Ingredienti per il biscotto

FECOLA DI PATATE 13 gr

UOVA 2

FARINA 70 gr

ZUCCHERO 70 gr

VANILLINA 1 bustina

SALE 1 pizzico

CIOCCOLATO FONDENTE 100 gr

Preparazione

1 Per realizzare la ricetta del sorbetto al mandarino con biscotto al cioccolato, dovrete occuparvi come prima cosa dell'elemento principale della ricetta ovvero proprio il sorbetto al mandarino.

Grattugiate la scorza di un mandarino e di un lime, facendole ricadere all'interno di un pentolino. Aggiungete alle scorze grattugiate, l'acqua e lo zucchero e mescolate bene il tutto.

Mettete il pentolino sul fuoco e portate a bollore. Una volta raggiunto il bollore, trasferite lo sciroppo in un recipiente e lasciatelo intiepidire.

2 Ricavate il succo dai mandarini e aggiungetelo allo sciroppo assieme al prosecco. Mescolate bene e versate il tutto nel contenitore della gelatiera; fatelo mantecare per 30 minuti.

3 Montate a neve l'albume e, trascorsi i primi 15 minuti di mantecatura del sorbetto, aggiungete l'albume e continuate a lavorare il sorbetto per i restanti 15 minuti.

Trascorso il tempo indicato, trasferite il sorbetto in un contenitore e mettetelo nel congelatore.

4 A questo punto non resta altro che preparare il biscotto: montate a neve gli albumi con un pizzico di sale, aggiungete agli albumi 50 g di zucchero poco per volta e continuate a montare bene, quindi mettete da parte.

5 Montate i tuorli d'uova con i restanti 20 g di zucchero. Incorporate gli albumi montati a neve, ai tuorli, poco per volta, mescolando con movimenti delicati dal basso verso l'alto, in maniera tale da non fare smontare il composto.

6 Setacciate la farina con la fecola di patate e la vanillina e incorporate il tutto al composto di uova, con movimenti dal basso verso l'alto.

Trasferite il composto appena preparato all'interno di una sac a poche con la punta fine liscia. Rivestite una teglia con della carta forno e, iniziate a formare i biscotti direttamente sulla teglia, ben distanziati l'uno dall'altro.

7 Trasferite in forno preriscaldato statico a 190°C e cuocete per 6-7 minuti. Nel frattempo sciogliete a bagno maria il cioccolato fondente.

8 Trascorso il tempo necessario per la cottura dei biscotti, lasciateli raffreddare e immergeteli per metà nel cioccolato fuso.

9 Prendete il sorbetto dal congelatore e frullatelo con il frullatore ad immersione, in questo modo otterrete nuovamente la consistenza ottenuta dopo la mantecatura in macchina.

10 Servite il sorbetto al mandarino in un bicchiere con una fetta sottile di lime, un lampone e il biscotto al cioccolato.