

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Gelato al rum

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* COSTO: *basso* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

- 2 o 4 noci di cocco (a seconda delle dimensioni)
- 150 g di uva passa
- 130 g di zucchero
- 4 dl di latte
- 1 dl di panna
- 5 albumi
- 1 tuorlo d'uovo
- 1 stecca di vaniglia
- 4 cucchiaini di rum.

PREPARAZIONE

- 1 Lavate l'uva passa e mettetela in ammollo nel rum. Mettete il latte in un recipiente assieme alla stecca di vaniglia spezzata a metà e riscaldate per 3-4 minuti a 750 w. Togliete la vaniglia e aggiungete la panna. Sbattete gli albumi con lo zucchero, aggiungete

il tuorlo sino ad ottenere una crema spumosa. Aggiungetela al latte, rimettete nel forno e cuocete per 3-4 minuti a 500 w o fino a quando non si sia raddensata, mescolando di tanto in tanto. Lasciatela raffreddare in frigorifero. Quando si è in parte rappresa aggiungete l'uvetta ben scolata ed asciugata, mescolate e rimettete in frigorifero fino al momento di servire. Tagliate le noci di cocco a metà, svuotatele dal latte, eliminate la polpa e fate bollire i gusci, che utilizzerete come recipienti per servire il gelato dopo averli fatti raffreddare (potete servire il gelato anche in normali coppette).