

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Gelato caffè cognac

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

100 g di zucchero
5 tuorli d'uovo
5 dl di latte
500 ml di di panna montata
2 cucchiaini di zucchero a velo
una tazzina di caffè ristretto
un bicchierino di cognac.

PREPARAZIONE

- 1 Mettere in freezer uno stampo rettangolare con i bordi molto alti. Far bollire il latte in un pentolino; prendere un recipiente e, con un cucchiaino di legno, amalgamare i tuorli con lo zucchero finché saranno diversi quasi bianchi, quindi incorporate il latte piano piano sempre mescolando. Mettere il composto in un tegame e mescolando continuamente rimettere sul fuoco facendo attenzione che non raggiunga l'ebollizione. Dopo venti minuti, quando il composto si sarà addensato, toglierlo dal fuoco continuando ad amalgamarlo fino a farlo raffreddare completamente. A questo punto è necessario

preparare due recipienti in cui bisogna dividere in egual misura il composto con il caffè nella gelatiera. Far funzionare l'apparecchio e, senza bisogno di metterlo in frigo, dopo circa 15-10 minuti spegnerlo in modo da avere un gelato molto morbido. Quando il gelato sarà pronto, travasarlo nello stampo conservato in freezer facendo attenzione di foderare di gelato le pareti dello stampo in un modo da formare un recipiente all'interno, quindi passarlo in freezer. A questo punto bisogna mettere nella gelatiera la crema al brandy preparata nella seconda terrina; lasciare in funzione l'apparecchio per circa 30 minuti in modo da ottenere un composto più solido. Verso la fine della preparazione di questo gelato aggiungere la panna montata e lo zucchero a velo. Far funzionare la gelatiera ancora per alcuni minuti, quindi versate il tutto nel contenitore conservato in freezer dove avevate già messo il gelato al caffè. Rimettere nel freezer per un paio d'ore e servire subito dopo averlo rovesciato su un piatto da portata.