

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Gelato di crema e cannella

LUOGO: Europa / Italia

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



### PER IL GELATO

8 tuorli

latte 6 dl

un cucchiaino di cannella

120 g di zucchero Per le praline

### PREPARAZIONE

- 1 Preparate il gelato: montate a lungo i tuorli con lo zucchero e la cannella fino a ottenere un composto denso e cremoso. Mescolando continuamente, incorporate a poco a poco il latte caldo. Trasferite il composto in una casseruola dal fondo spesso e fate cuocere la crema a fiamma molto bassa o a bagnomaria, sempre mescolando e senza mai far bollire, finché inizia ad addensarsi velando il cucchiaino. Togliete dal fuoco, filtrate la crema e lasciate raffreddare mescolando di tanto in tanto. Fate gelare la crema nella gelatiera. Mettete lo zucchero in una piccola casseruola con 2 cucchiaini d'acqua, mettete sul fuoco e fate cuocere, senza mescolare, finché lo zucchero inizia a caramellare. Unite mandorle e nocciole, mescolate, togliete dal fuoco e versate tutto su un piano di marmo. Separate

subito la frutta con l'aiuto di una forchetta. Lasciate che il caramello si indurisca bene e poi tritate grossolanamente le praline con un coltello affilato. Tagliate a spicchi le albicocche. Fatele rosolare a fiamma vivace con il burro e lo zucchero per pochi minuti. Distribuite il gelato nelle coppe, guarnitelo con le praline e accompagnatelo con le albicocche ancora calde.