

DOLCI E DESSERT

Base di spumone alla frutta

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

1 h 15 min

■ Ingredienti per 4 persone

Polpa di frutta (pesche o albicocche)	350 g
Limone (succo)	1
Zucchero	200 g
Tuorli d'uovo	3
Panna liquida	1 bicchiere

■ Preparazione

- 1 Lavate la frutta prescelta, sbucciatela e passatene la polpa al setaccio o nel frullatore.
- 2 Mettete il ricavato in una casseruola, spruzzatelo con il succo di limone, unitevi 150 g dello zucchero a disposizione e mescolate accuratamente, fino a che lo zucchero si sarà completamente sciolto.
- 3 Portate il recipiente sul fuoco e, a fiamma bassissima, fate cuocere per 5 minuti, mescolando continuamente. Togliete il recipiente dal fuoco e lasciate raffreddare il composto.
- 4 Nel frattempo mettete i tuorli in una casseruola, unitevi lo zucchero rimasto, mescolate delicatamente e incorporatevi infine la panna.
- 5 Trasferite il recipiente sul fuoco e fate cuocere la crema a fiamma bassissima (o meglio a bagnomaria) fino a che inizierà ad addensarsi; toglietela quindi dal fuoco e continuate a mescolarla fino a che sarà completamente fredda.
- 6 Amalgamate quindi la crema alla polpa di frutta precedentemente preparata, sistemate il tutto in un recipiente da freezer e lasciate consolidare lo spumone in freezer per qualche ora.
- 7 Utilizzate lo spumone per le ricette che ne richiedono l'impiego o consumatelo al naturale.