

DOLCI E DESSERT

Base per gelati al cioccolato

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Tuorli d'uovo	5
Zucchero	150 g
Cacao amaro	60 g
Latte	50 cl

Preparazione

- 1 Rompete le uova separando gli albumi dai tuorli e mettete questi ultimi in una grande terrina. Unitevi lo zucchero e frustate energicamente fino ad ottenere un composto spumoso (potete anche usare la frusta elettrica).
- 2 Terminata questa prima operazione, mettete il cacao in una casseruola, sul fornello spento, e diluitelo pian piano con il latte, mescolando continuamente; quindi accendete il fuoco.
- 3 Appena il latte bolirà, versatelo sulla crema di tuorli e zucchero, sempre rimestando.
- 4 Ora passate il composto al colino, raccogliendolo nella casseruola in cui avete fatto bollire il latte, e mettetelo nuovamente sul fuoco, che avrete acceso al minimo.
- 5 Fatelo cuocere fino a che si addenserà, velando il cucchiaino; poi versatelo in una terrina e lasciatelo raffreddare, mescolando di tanto in tanto con un cucchiaino di legno per evitare che in superficie si formi una pellicola.
- 6 Versate infine la crema, ormai fredda, nella gelatiera e passatela in freezer per il tempo necessario a farla gelare.
- 7 Potete servire il gelato al cioccolato in coppette individuali, dopo averlo modellato a palline con l'apposito utensile, oppure utilizzarlo come base nelle ricette che ne richiedono l'impiego.