

DOLCI E DESSERT

Base per gelati alla Crema

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

40 min

Ingredienti per 4 persone

Tuorli d'uovo	5
Zucchero	150 g
Panna liquida	50 cl

Preparazione

- 1 Sgusciate le uova separando gli albumi dai tuorli. Mettete questi ultimi in una ciotola e lavorateli insieme allo zucchero, sbattendo con una frusta elettrica fino ad ottenere un composto gonfio e spumoso.
- 2 Fate intiepidire la panna in una casseruolina, quindi unitela lentamente alla crema, sbattendo con una frusta a mano (attenzione, non usate più quell'elettrica!).
- 3 Trasferite ora la crema in una casseruolina e mettetela in un recipiente più grande contenente per metà acqua.
- 4 Ponete i due recipienti su fuoco basso e fate cuocere la crema a bagnomaria fino a che comincerà ad addensarsi, velando il cucchiaino.
- 5 Trasferite quindi la casseruolina in un recipiente pieno di acqua ghiacciata e fate raffreddare la crema, mescolando.
- 6 Quando la crema sarà fredda, versatela nel contenitore della gelatiera, passatela in freezer e preparate il gelato secondo le istruzioni del vostro apparecchio.
- 7 Se non possedete apparecchi elettrici ma desiderate ugualmente preparare il gelato in casa, e lo volete ben mantecato, occorrerà seguire alcuni accorgimenti.
- 8 Innanzi tutto bisogna ricordare che, dopo aver introdotto il recipiente (o le vaschette, complete o meno di divisori) nel freezer, il prodotto da ghiacciare va mescolato con un cucchiaino di legno circa ogni 30 minuti, almeno fino a che sarà abbastanza morbido per poterlo fare.
- 9 Questo sistema eviterà che sulla superficie del gelato si formino dei ghiaccioli, che renderebbero acquoso il prodotto ultimato; inoltre ridurrà il rischio che certi ingredienti si separino, precipitando sul fondo.

- 10 Con una mescolatura effettuata regolarmente tutti gli elementi sono meglio amalgamati e il gelato risulta più mantecato. La 'Base per gelati alla crema' può essere usato come base per altri gelati.
- 11 Per servirlo invece in questa forma, basterà modellarlo in formine da creme caramel, poi sformarlo in coppette individuali e 'annegarlo' in una 'Crema a base di cioccolato caldo' (vedi ricetta).