

DOLCI E DESSERT

Sorbetto al rum

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

50 min

Ingredienti per 4 persone

Zucchero	200 g
Limone (succo)	1
Rum bianco	1 bicchiere
Albume d'uovo	1

Preparazione

- 1 Prepare uno sciroppo a freddo nella seguente maniera: mettete lo zucchero in una terrina, unitevi un bicchiere d'acqua, quindi fatelo sciogliere, mescolando.
- 2 Lasciate riposare lo sciroppo per circa 40 minuti, mescolando di tanto in tanto. Trascorso il tempo indicato, unite allo sciroppo il succo di limone e il rum e mescolate accuratamente.
- 3 Versate il composto nella gelatiera e fate consolidare il sorbetto, secondo le indicazioni del vostro apparecchio.
- 4 Quando il sorbetto sarà pronto, levatelo dal freezer e lavoratelo con un cucchiaino di legno fino a farlo diventare piuttosto morbido.
- 5 Montate a neve densa l'albume e unitelo al sorbetto, mescolando delicatamente con il cucchiaino di legno.
- 6 Rimettete il contenitore della gelatiera nel freezer, per circa 30-40 minuti, in modo che il sorbetto possa consolidarsi nuovamente. La consistenza finale dovrà risultare comunque piuttosto morbida.
- 7 Servite il sorbetto in coppe, spruzzandolo, se volete, con altro rum. Se non possedete apparecchi elettrici, ma desiderate ugualmente preparare il gelato in casa, e lo volete ben mantecato, occorrerà seguire alcuni accorgimenti.
- 8 Innanzitutto bisogna ricordare che, dopo aver introdotto il recipiente (o le vaschette, complete o meno di divisorii) 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 sorbetto si formino dei ghiaccioli, che renderebbero acquoso il prodotto ultimato; inoltre ridurrà il rischio che certi ingredienti si separino, precipitando sul fondo.
- 10 Per quanto riguarda in particolare il sorbetto, esiste poi un sistema diverso da adottare se non si usano gli apparecchi elettrici.
- 11 A consolidamento avvenuto, si frantuma il blocco ghiacciato e si mettono i 'frantumi' (o i dadi se si è provveduto a modellare il sorbetto con gli appositi divisori delle vaschette) nel frullatore, riducendoli in crema.
- 12 Quindi si incorpora alla crema un albume montato a neve e si mette nuovamente il composto nel freezer per circa 30 minuti, in modo che si consolidi ancora, senza però indurirsi troppo.
- 13 Il sorbetto risulta così più pastoso e per niente acquoso, inconveniente che invece è abbastanza ricorrente, dato che gli ingredienti base sono liquidi (acqua, succhi di frutta, caffè o liquori).