

DOLCI E DESSERT

Sorbetto all'orientale

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

1 h 10 min

Ingredienti per 4 persone

Zucchero	200 g
Vino bianco	1 bicchiere
Limone (succo)	1
Datteri secchi	100 g
Arrak (o altro liquore all'anice secco)	1 bicchierino
Panna da montare	2 bicchieri

Preparazione

- 1 Mettete lo zucchero in una casseruola e unitevi lentamente il vino bianco, mescolando con il cucchiaino di legno fino a quando lo zucchero si sarà sciolto completamente.
- 2 Aggiungete quindi allo sciroppo il succo di limone filtrato e lasciate riposare il composto per circa 40 minuti, mescolando di tanto in tanto.
- 3 Mettetelo quindi nella gelatiera e preparate il sorbetto secondo le istruzioni del vostro apparecchio.
- 4 Se non possedete apparecchi elettrici, ma desiderate ugualmente preparare il gelato in casa, e lo volete ben mantecato, occorrerà seguire alcuni accorgimenti.
- 5 Innanzitutto 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.
- 6 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.
- 7 Per quanto riguarda in particolare il sorbetto, esiste poi un sistema diverso da adottare se non si usano gli apparecchi elettrici.
- 8 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.

- 9 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.
- 10 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).
- 11 Mentre il sorbetto raffredda, snocciolate i datteri e tagliateli a pezzetti minuti; sistemate questi ultimi in una terrina, spruzzateli con il liquore e lasciateli macerare per circa 30 minuti.
- 12 Trascorso questo tempo, montate densamente la panna. Quando il sorbetto sarà pronto, estraetelo dal freezer e, nel recipiente stesso della gelatiera, mantecatelo per qualche minuto con il cucchiaino di legno.
- 13 Incorporatevi quindi i datteri insieme al liquore di macerazione e, dopo aver ben amalgamato questi ingredienti, aggiungete anche la panna.
- 14 Dovrete ottenere un composto cremoso, che rimetterete nel freezer per circa 1 ora, affinché possa consolidarsi ancora, senza però indurirsi troppo.
- 15 Servite il sorbetto in coppe, guarnendolo, se è di vostro gradimento, con qualche mezzo dattero.