

DOLCI E DESSERT

Sorbetto di ciliegie

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

40 min

Ingredienti per 4 persone

Polpa di ciliegie	300 g
Limone (succo)	1/2
Zucchero	200 g
Kirsch	2 cucchiaini

Preparazione

- 1 Lavate bene le ciliegie prima di togliere loro il picciolo, fatele scolare e quindi privatele dei piccioli e dei noccioli, utilizzando per quest'ultima operazione l'apposito utensile.
- 2 Passate le ciliegie al setaccio, raccogliete il passato ottenuto in una terrina e spruzzatelo con il succo di mezzo limone.
- 3 Mettete lo zucchero in una casseruola dal fondo piuttosto spesso, unitevi circa un bicchiere di acqua e fate bollire lentamente per circa 5 minuti, avendo cura di mantenere la fiamma sempre piuttosto bassa.
- 4 Levate quindi lo sciroppo dal fuoco e, quando si sarà raffreddato, unitelo al passato di ciliegie, mescolando accuratamente. Aromatizzate quindi il composto con il kirsch.
- 5 Versate il tutto nel contenitore della gelatiera e preparate il sorbetto seguendo le istruzioni del vostro apparecchio.
- 6 Se non possedete apparecchi elettrici, ma desiderate ugualmente preparare il gelato in casa, e lo volete ben mantecato, occorrerà seguire alcuni accorgimenti.
- 7 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.
- 8 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.

- 9 Per quanto riguarda in particolare il sorbetto, esiste poi un sistema diverso da adottare se non si usano gli apparecchi elettrici.
- 10 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.
- 11 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.
- 12 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). Servite il sorbetto in coppe individuali.