

DOLCI E DESSERT

Spumoni al croccante

DOSI

6 persone

PREPARAZIONE

45 min

Ingredienti per 6 persone

Olio d'oliva

Zucchero	100 g
----------	-------

Mandorle	100 g
----------	-------

Base per gelati alla Crema (v. ricetta)	1
---	---

Panna montata con zucchero a velo	200 g
-----------------------------------	-------

Preparazione

- 1 Prendete una teglia dai bordi bassi (o la placca stessa del forno) e copritela con carta di alluminio unta di olio.
- 2 Mettete lo zucchero in una casseruola e fatelo cuocere, a calore medio, fino a quando comincerà a caramellarsi, assumendo una leggera colorazione bionda.
- 3 Non mescolate durante la cottura perché lo zucchero potrebbe attaccarsi al cucchiaino. Quando lo zucchero sarà biondo, unitevi le mandorle grossolanamente tritate e mescolate energicamente.
- 4 Versate velocemente il composto sulla carta unta, formando uno strato alto un dito. Lasciatelo raffreddare, in modo che si indurisca.
- 5 Mettete quindi il croccante in un robusto strofinaccio da cucina e, con il batticarne, frantumate minutamente. Prendete dal freezer la 'Base per gelati alla crema' (v.
- 6 Ricetta), e lavoratelo per qualche minuto nel contenitore stesso della gelatiera con un cucchiaino di legno per ammorbidirlo leggermente. Incorporatevi quindi il croccante, mescolando con molta cura.
- 7 Disponete il gelato in formine da creme caramel e introducete queste nel freezer per almeno 1 ora. Al momento di servire, sformate gli spumoni su piattini individuali e decorateli con la panna montata.
- 8 Volendo, potete sostituire le formine individuali con uno stampo unico a cupola. In questo caso, servite lo spumone tagliato a spicchi.