

DOLCI E DESSERT

Gelato con Crema alla frutta

Tradizione: Lazio

DOSI

2 persone

■ Ingredienti per 2 persone

Gelato al limone	200 g
Gelato alla fragola	200 g

PER LA CREMA DI FRAGOLA

Fragole	40 g
Zucchero	1 cucchiaio

PER LA CREMA DI LIMONE

Burro	30 g
Limone	1
Zucchero	50 g
Uovo	1
Mascarpone	1 cucchiaio

■ Preparazione

- 1 Spremete il limone filtrate il succo e grattugiate la scorza. Fondete a bagnomaria in una casseruola il burro, unite il succo e la buccia del limone, lo zucchero, l'uovo e mescolate sino a quando il composto si addensa.
- 2 Lasciate raffreddare, poi unite il mascarpone. Frullate le fragole con lo zucchero. Prendete uno stampino a forma di cuore, rivestitelo con la pellicola e riempitelo con il gelato al limone, poi sformatelo sul piatto.
- 3 Ripetete l'operazione con lo stampo sciacquato, riempiendolo con il gelato rosa. Completate il cuore bianco versando la salsina a base di fragole e guarnite il secondo cuore con la crema a base di limone e di mascarpone.