

DOLCI E DESSERT

Cupola gelata 'turquoise'

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

45 min

■ Ingredienti per 4 persone

Zucchero	200 g
Tuorli d'uovo	4
Albume d'uovo	1
Panna da montare	75 cl
Curacao blu	3 cucchiari

■ Preparazione

- 1 Mettete lo zucchero in una casseruola dal fondo piuttosto spesso (meglio ancora in un recipiente di rame non stagnato) e unitevi mezzo bicchiere scarso di acqua.
- 2 Portate sul fornello e, senza assolutamente mescolare perché lo zucchero potrebbe ammassarsi intorno al cucchiaino di legno, fate cuocere a calore moderato fino a che inizierà una leggera ebollizione.
- 3 Lasciate bollire lentamente per 5-6 minuti circa. Nel frattempo mettete i tuorli in una terrina piuttosto grande.
- 4 Quando lo sciroppo sarà pronto versatelo, filo a filo, sui tuorli, sbattendo con una frusta, fino a che tutto sarà ben amalgamato.
- 5 Continuate a sbattere il composto fino a quando si sarà completamente raffreddato, quindi sistematelo temporaneamente in frigorifero. Montate a neve densa l'albume e conservate anch'esso in frigorifero.
- 6 Ora montate densamente la panna (ben fredda) e incorporatela delicatamente alla crema di tuorli, lasciandone da parte un po' per decorare.
- 7 Unite infine al composto anche l'albume montato a neve e il Blue Curacao, che darà alla crema una insolita colorazione turchese. Mescolate con cura.
- 8 Versate il composto in una forma rotonda da cassata (che avrete eventualmente rivestito con carta stagnola) e livellatene con cura la superficie.

- 9 Introdurrete il recipiente nel freezer e lasciatevelo per almeno 4 ore (o di più a seconda del tipo di freezer a vostra disposizione).
- 10 Al momento di servire, estraete lo stampo dal freezer, avvolgetelo per un momento in un panno bagnato in acqua bollente e strizzato e rovesciatelo su un piatto da dolci.
- 11 Decorate la 'cupola' a piacere, con ciuffetti di panna o violette candite.