

DOLCI E DESSERT

Gelato al caffè

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

25 min

Ingredienti per 4 persone

Tuorli d'uovo	3
Zucchero	150 g
Latte	25 cl
Caffè ristretto	1 1/2 cucchiaini
Panna da montare	25 cl

Preparazione

- 1 Mettete i tuorli in una terrina, unitevi lo zucchero e sbatteteli con una frusta fino a che saranno diventati quasi bianchi.
- 2 Mettete quindi il latte in una casseruola, portatelo ad ebollizione, aggiungetevi il caffè e versatelo lentamente sui tuorli sbattuti.
- 3 Fatta questa operazione, montate a neve la panna e incorporatela alla crema di caffè mescolando delicatamente.
- 4 Versate il composto nel contenitore della gelatiera e fate consolidare il gelato seguendo le istruzioni specifiche del vostro apparecchio.
- 5 Se non possedete apparecchi elettrici ma desiderate ugualmente preparare il gelato in casa, e lo volete ben mantecato, occorrerà seguire alcuni accorgimenti.
- 6 Innanzi tutto 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.
- 7 Questo sistema eviterà che sulla superficie del gelato si formino dei ghiaccioli, che renderebbero acquoso il prodotto ultimato; inoltre ridurrà il rischio che certi ingredienti si separino, precipitando sul fondo.
- 8 Con una mescolatura effettuata regolarmente tutti gli elementi sono meglio amalgamati e il gelato risulta più mantecato.