

DOLCI E DESSERT

Gelato al mandarino

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

1 h

Ingredienti per 4 persone

Mandarini medi	2
Mandarini grandi	4
Zucchero	200 g
Mandarinetto (o liquore dolce)	1 bicchiere
Tuorli d'uovo	3
Panna da montare	25 cl

Preparazione

- 1 Prendete i quattro mandarini più grossi e con un coltello affilato togliete loro la calottina superiore, che terrete da parte.
- 2 Da ciascun mandarino scavate bene la polpa, con l'aiuto di un cucchiaino, cercando di non rovinare la buccia che vi servirà come coppa. Passate al setaccio la polpa ottenuta e raccogliete il succo in una terrina.
- 3 Spremete gli altri due mandarini e filtrate tutto il succo ricavato, in modo che sia completamente privo di scorie. Mettete lo zucchero in una casseruola e unitevi un bicchiere di acqua e tre-quattro cucchiaini di liquore.
- 4 Mettete il recipiente sul fuoco e fate cuocere a fiamma bassa sino a quando inizierà una leggera ebollizione. Levate lo sciroppo di zucchero dal fuoco e lasciatelo intiepidire.
- 5 Mettete i tuorli in una ciotola, unitevi, filo a filo, lo sciroppo tiepido e sbatteteli con la frusta elettrica fino a montare le uova a spuma.
- 6 Trasferite il composto in una casseruola e fatelo cuocere a bagnomaria, avendo cura di mantenere la fiamma molto bassa, in modo che l'acqua raggiunga appena il bollore.
- 7 Togliete la crema dal fuoco non appena comincerà ad addensarsi e continuate a mescolarla fino a che sarà completamente fredda.
- 8 Montate a neve densa la panna e amalgamatela quindi alla crema insieme al succo dei mandarini e al rimanente liquore.

- 9 Versate il composto ottenuto in un recipiente da freezer e lasciatelo raffreddare fino a quando sarà moderatamente solido.
- 10 Contemporaneamente mettete nel freezer anche le quattro vaschette di buccia di mandarino e le calottine tolte all'inizio.
- 11 Quando il gelato sarà sufficientemente solidificato estraetelo dal freezer e con esso riempite le vaschette fino all'orlo.
- 12 Coprite i mandarini con le loro calottine e metteteli nuovamente nel freezer, lasciandovi per altri 30 minuti. Serviteli subito.