

DOLCI E DESSERT

Gelato al maraschino

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

1 h

Ingredienti per 4 persone

Tuorli d'uovo	4
Zucchero	150 g
Latte	1 bicchiere
Panna da montare	50 cl
Maraschino	1 bicchiere
Ciliegie al maraschino	

Preparazione

- 1 Mettete i tuorli in una terrina, unitevi lo zucchero e montateli a spuma, fino a che saranno quasi bianchi.
- 2 Fate scaldare il latte e versatelo, filo a filo, sui tuorli; trasferite quindi il composto nella casseruola usata per il latte e fate cuocere a bagnomaria, su fuoco basso, fino a quando la crema comincerà ad addensarsi.
- 3 Togliete il recipiente dal fuoco e continuate a mescolare la crema fino a quando si sarà completamente raffreddata.
- 4 Montate a neve densa la panna (che dovrà essere ben fredda per dare buoni risultati), mettetene un terzo in una siringa per dolci e unite la parte restante alla crema, amalgamando con delicatezza.
- 5 Aggiungete infine anche il maraschino, sempre mescolando piano. Trasferite il composto nella gelatiera e fate consolidare il gelato nel freezer secondo le istruzioni specifiche del vostro apparecchio.
- 6 Al momento di consumarlo, formate, con l'aiuto dell'apposito utensile, delle palline di gelato che sistemerete in grosse coppe individuali.
- 7 Decorate ogni coppa con due ciliegie al maraschino e con la panna predisposta nella siringa e servite subito.
- 8 Se non possedete apparecchi elettrici ma desiderate ugualmente preparare il gelato in casa, e lo volete ben mantecato, occorrerà seguire alcuni accorgimenti.

- 9 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.
- 10 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.
- 11 Con una mescolatura effettuata regolarmente tutti gli elementi sono meglio amalgamati e il gelato risulta più mantecato.