

DOLCI E DESSERT

Gelato alla rosa

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

2 h

Ingredienti per 4 persone

Petali di rosa	24
Zucchero	200 g
Essenza di vaniglia	1 fialetta
Tuorli d'uovo	3
Liquore dolce	1 bicchierino
Panna da montare	50 cl

PER GUARNIRE

Rosellina selvatica (facoltativo)	1
-----------------------------------	---

Preparazione

- 1 Lavate delicatamente i petali di rosa e metteteli in una terrina. Mettete lo zucchero in una casseruola e unitevi un bicchiere di acqua; mettetelo sul fuoco e fate cuocere, a fiamma bassa, fino a quando inizierà una leggera ebollizione.
- 2 Togliete quindi lo sciroppo dal fuoco, profumatelo con l'essenza di vaniglia e versatelo sui petali di rosa; coprite e lasciate in infusione per circa 1 ora e 30 minuti.
- 3 Trascorso questo tempo, eliminate dallo sciroppo i petali di rosa. Sgusciate quindi le uova, mettetevi i tuorli in una terrina e versatevi lentamente lo sciroppo di zucchero, mescolando con una frusta fino ad avere un composto spumoso.
- 4 Versate il composto in una casseruola e fatelo cuocere a bagnomaria e a calore dolce, fino a che la crema inizierà ad addensarsi. Toglietela quindi dal fuoco e lasciatela raffreddare.
- 5 Unitevi ora il liquore dolce che avete prescelto. Montate piuttosto densamente la panna, poi unitela alla crema di uova ormai fredda, amalgamando con cura.
- 6 Versate il composto nella gelatiera e fate consolidare il gelato secondo le istruzioni specifiche del vostro apparecchio.
- 7 Se non possedete apparecchi elettrici ma desiderate ugualmente preparare il gelato in casa, e lo volete ben mantecato, occorrerà seguire alcuni accorgimenti.

- 8 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.
- 9 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.
- 10 Con una mescolatura effettuata regolarmente tutti gli elementi sono meglio amalgamati e il gelato risulta più mantecato. Servite il gelato in coppe.
- 11 Se volete fare una presentazione più raffinata, guarnite ogni coppa con una rosellina selvatica.