BASE PER GELATI ALLA VANIGLIA E ALLA CREMA

Ingredienti per 4 persone:

- mezzo litro di latte
- una stecca di vaniglia,
- cinque tuorli,
- 150 g di zucchero,
- sale.

Sbattete a lungo i tuorli con lo zucchero; poi unitevi, poca alla volta, la panna, lavorando con un cucchiaio di legno.
A parte, sbattete a neve gli albumi; uniteli quindi al composto, aggiungendo un pizzico di sale.
La preparazione non va cotta.
La frutta farcita va poi tenuta nel freezer per un tempo variabile a seconda delle qualità di frutta prescelta e anche della grandezza della frutta stessa.