COPPE CHAUD-FROID

Ingredienti per 4 persone:

- mezzo litro di latte,
- un pezzetto di stecca di cannella,
- sei tuorli,
- una bustina di vanillina,
- 260 g di zucchero,
- un bicchiere e mezzo di marsala,
- 260 g di panna (del tipo da montare).

Portate all'ebollizione il latte con la cannella.
Ponete quattro tuorli in una casseruola di smalto, insieme con la vanillina e 200 g di zucchero, e montateli con una piccola frusta, fino a che saranno gonfi e spumosi; diluiteli quindi con il latte caldo, che passerete attraverso un colino per trattenere la cannella.
Mettete il composto sul fuoco e portatelo al limite dell'ebollizione, mescolando continuamente con un cucchiaio di legno.
Ai primi cenni di bollore togliete subito la crema dal fuoco; passatela attraverso un setaccino fine racogliendola in una terrina dove la diluirete lentamente con un bicchiere di marsala; Lasciatela raffreddare completamente, rimestandola di tanto in tanto.
Montate la panna.
Quando la crema sarà fredda incorporatevi delicatamente la panna, poi mettetela nella gelatiera e tenetela in freezer per il tempo necessario a farla gelare.
Circa 10 minuti prima di servire il dessert, mettete i tuorli rimasti in una casseruolina con il resto dello zucchero e montateli con una frusta.
Unite pian piano il marsala rimasto e mettete la casseruolina sul fuoco, a bagnomaria: fate cuocere fino a che la crema si sarà addensata.
Distribuite ora il gelato nelle coppe individuali, versatevi sopra la crema caldissima e servite.