COPPE GELATE AL MELONE

Ingredienti per 4 persone:

- una base di sorbetto di melone,
- un piccolo melone molto dolce,
- un po' di brandy,
- tre tuorli,
- tre cucchiai colmi di zucchero,
- sei cucchiai di vino bianco.

Preparate la base di sorbetto di melone.
Aprite il melone nel senso della lunghezza, quindi dividete ogni metà in due spicchi ed eliminate semi e buccia; suddividete infine ogni spicchio in tre parti; sistemate le fettine ottenute in un piatto piuttosto largo, spruzzatele con del brandy e lasciatele macerare per 30-40 minuti.
Nel frattempo preparate la crema.
Mettete i tre tuorli in una casseruola, unitevi lo zucchero e montateli a spuma.
Aggiungete quindi, uno alla volta, i cucchiai di vino e fate cuocere a bagnomaria.
Lasciate cuocere la crema fino a che inizierà ad ispessirsi; toglietela quindi dal fornello e lasciatela in caldo nel bagnomaria.
A questo punto dovete procedere piuttosto velocemente.
Prendete dal freezer il sorbetto ormai pronto e dividetelo, con l'apposito utensile, in palline, che disporrete in quattro grandi coppe individuali, precedentemente messe a raffreddare nel freezer per almeno 30 minuti.
Contornate il gelato con degli spicchietti di melone ed accompagnate le coppe con la crema calda.