CUPOLA GELATA "TURQUOISE"

Ingredienti per 4-6 persone:

- 200 g di zucchero,
- quattro tuorli,
- un albume,
- tre quarti di panna da montare,
- tre cucchiaini di Blue-Curacao.

Mettete lo zucchero in una casseruola dal fondo piuttosto spesso e unitevi mezzo bicchiere scarso di acqua.

Portate sul fornello e, senza assolutamente mescolare perché lo zucchero potrebbe ammassarsi intorno al cucchiaino di legno, fate cuocere a calore moderato fino a che inizierà una leggera ebollizione.

Lasciate bollire lentamente per 5-6 minuti circa.

Nel frattempo mettete i tuorli in una terrina piuttosto grande.

Quando lo sciroppo sarà pronto versatelo, filo a filo, sui tuorli, sbattendo con una frusta, fino a che tutto sarà ben amalgamato.

Continuate a sbattere il composto fino a quando si sarà completamente raffreddato, quindi sistematelo temporaneamente in frigorifero.

Montate a neve densa l'albume e conservate anch'esso in frigorifero.

Ora montate densamente la panna (ben fredda) e incorporatela delicatamente alla crema di tuorli, lasciandone da parte un po' per decorare.

Unite infine al composto anche l'albume montato a neve e il Blue-Curacao, che darà alla crema una insolita colorazione turchese.

Mescolate con cura.

Versate il composto in una forma rotonda da cassata e livellatene con cura la superficie.

Introducete il recipiente nel freezer e lasciatevelo per almeno 4 ore.

Al momento di servire, estraete lo stampo dal freezer, avvolgetelo per un momento in un panno bagnato in acqua bollente e strizzato e rovesciatelo su un piatto da dolci.

Decorate la "cupola" a piacere, con ciuffetti di panna o violette candite.