GELATO AL LIQUORE

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di zucchero,
- un bicchiere di liquore (o distillato) a scelta,
- tre tuorli.

Mettete in una casseruola 200 g dello zucchero a disposizione e unitevi lentamente lentamente il liquore (o il distillato), mescolando fino a quando lo zucchero si sarà perfettamente sciolto.
Trasferite il recipiente sul fuoco e fate cuocere, mescolando continuamente, fino a quando inizierà una leggera ebollizione.
Togliete lo sciroppo dal fuoco e lasciatelo raffreddare.
Nel frattempo montate a spuma i tre tuorli con il rimanente zucchero e fate cuocere il composto a bagnomaria su fiamma bassissima, mescolando continuamente.
Quando la crema comincerà ad addensarsi, toglietela dal fuoco e continuate a mescolare fino a quando sarà completamente fredda.
Incorporatevi quindi lo sciroppo al liquore, amalgamando bene.
Versate la preparazione nel contenitore della gelatiera e fate consolidare il gelato seguendo le istruzioni specifiche del vostro apparecchio.