GELATO AL MARASCHINO

Ingredienti per 4 persone:

- quattro tuorli,
- 150 g di zucchero,
- un bicchiere di latte,
- mezzo litro di panna da montare,
- un bicchiere di maraschino,
- ciliege al maraschino.

Mettete i tuorli in una terrina, unitevi lo zucchero e montateli a spuma, fino a che saranno quasi bianchi.
Fate scaldare il latte e versatelo filo a filo, sui tuorli; trasferite quindi il composto nella casseruola usata per il latte e fate cuocere a bagnomaria, su fuoco basso, fino a quando la crema comincerà ad addensarsi.
Togliete il recipiente dal fuoco e continuate a mescolare la crema fino a quando si sarà completamente raffreddata.
Montate a neve densa la panna (che dovrà essere ben fredda per dare buoni risultati), mettetene un terzo in una siringa per dolci e unite la parte restante alla crema, amalgamando con delicatezza.
Aggiungete infine anche il maraschino, sempre mescolando piano.
Trasferite il composto nella gelatiera e fate consolidare il gelato nel.
Al momento di consumarlo, formate con l'aiuto dell'apposito utensile, delle palline di gelato che sistemerete in grosse coppe individuali.
Decorate ogni coppa con due ciliegine al maraschmo e con la panna predisposta nella siringa e servite subito.