GELATO DESTINATO A FARCIRE FRUTTA

Ingredienti per 4 persone:

- cinque uova,
- 150 g di zucchero,
- un quarto di panna liquida.

Sgusciate le uova; mettete i tuorli in una terrina e gli albumi in un recipiente graduato.
Montate i tuorli a spuma con lo zucchero; unitevi la panna e mescolate con un cucchiaio di legno per ben amalgamare.
Ora controllate il quantitativo di albumi messo nel contenitore graduato: ve ne servirà un quarto di litro.
Aggiungete pertanto altri albumi, se necessario.
Trasferite gli albumi in una terrina, montateli a neve densissima e uniteli infine alla crema, mescolando dal basso verso l'alto per non smontarli.
Mettete il composto nella gelatiera e fatelo consolidare secondo le istruzioni specifiche del vostro apparecchio.
Utilizzatelo per farcire qualsiasi frutto.