CROCCANTINO GELATO

Ingredienti:

Per il gelato:

- 75g. di zucchero,
- 3 uova,
- 1/4 di panna.

Per il croccante:

- 100g. di zucchero,
- 100g. di mandorla,
- olio per ungere la teglia.

Per guarnire:

- Un bicchiere di panna,
- un cucchiaio di zucchero a velo.

Rivestite la teglia del forno con una carta d'alluminio e ungerla di olio.
Fare lo zucchero caramellato mettendo 100g. di zucchero in un pentolino e farlo sciogliere mescolando continuamente.
Quando comincerà a colorirsi aggiungere le mandorle dopo averle tritate, versare il composto sulla teglia del forno cercando di livellarlo prima che diventi duro.
Mettere poi il croccante in frigo per 10 minuti.
Quando sarà indurito e necessario sminuzzarlo con un martello o un batticarne, dopo averlo messo in un canovaccio pulito.
A questo punto si può iniziare la preparazione del gelato: mettere a bagnomaria un recipiente con tre tuorli d'uovo e lo zucchero; sbattere con una frusta fino a far indurire la crema.
Quindi togliere il recipiente dal fuoco.
Mentre il composto si raffredda prendere due recipienti: in uno montare la panna a neve ben soda, nell'altro gli albumi.
Unire alla crema fatta a bagnomaria gli albumi ed in seguito la panna continuando a mescolare.
Inoltre, unire una parte di croccante sminuzzato lasciandone due cucchiai per la guarnizione finale.
Mettere il composto nella gelatiera.
Dopo aver fatto funzionare l'apparecchio per circa 30 minuti, travasare il contenuto della gelatiera in uno stampo a cassetta e metterlo a indurire in freezer per circa un'ora e mezza.
Per guarnire montare la panna e lo zucchero a velo e inserire in una siringa per dolci.
Tagliare 6 porzioni e disporre le fette a scaletta, quindi guarnire con il croccante che avrete tenuto da parte e con piccoli fiocchi di panna montata.