BASE PER SORBETTI AL LIQUORE O AL CAFFÈ

Ingredienti per 4 persone:

- 420 g di zucchero
- 200 g di liquore a scelta (oppure di caffè non molto forte),
- tre tuorli,
- sale.

Preparate uno sciroppo, mescolando a freddo, in una casseruolina, 300 g di zucchero con il liquore (o con il caffè).
Ponete sul fuoco, a fiamma molto bassa, e fate addensare mescolando continuamente (se misurate lo sciroppo, con l'apposito misuratore, dovrà segnare 36 gradi di densità).
Togliete poi dal fuoco e fate raffreddare.
Intanto, in un'altra casseruolina, sbattete i tuorli con lo zucchero rimasto; insaporite il composto con un pizzico di sale e portatelo lentamente al limite dell'ebollizione.
Non appena accennerà a bollire, toglietelo dal fuoco e mescolatelo energicamente finché si sarà raffreddato.
A questo punto, incorporatevi, poco alla volta, lo sciroppo freddo, sempre mescolando.
Mettete ora il composto a gelare nel freezer, in un recipiente di plastica o di metallo (mai di vetro perché potrebbe rompersi), per il tempo necessario a farlo rassodare.