SPUMONE ALLA FRUTTA

Ingredienti per 4 persone:

- un quantitativo di frutta (fragole o pesche o albicocche) sufficiente a ricavare 350 g netti di polpa,
- il succo di un limone,
- 200 g di zucchero,
- tre tuorli,
- un bicchiere di panna liquida.

Lavate la frutta prescelta, sbucciatela e passatene la polpa al setaccio o nel frullatore.
Mettete il ricavato in una casseruola, spruzzatelo con il succo di limone, unitevi 150 g dello zucchero a disposizione e mescolate accuratamente, fino a che lo zucchero si sarà completamente sciolto.
Portate il recipiente sul fuoco e, a fiamma bassissima, fate cuocere per 5 minuti, mescolando continuamente.
Togliete il recipiente dal fuoco e lasciate raffreddare il composto.
Nel frattempo mettete i tuorli in una casseruola, unitevi lo zucchero rimasto, mescolate delicatamente e incorporatevi infine la panna.
Trasferite il recipiente sul fuoco e fate cuocere la crema a fiamma bassissima (o meglio a bagnomaria) fino a che inizierà ad addensarsi; toglietela quindi dal fuoco e fate continuare a mescolarla fino a che sarà completamente fredda.
Amalgamate quindi la crema alla polpa di frutta precedentemente preparata, sistemate il tutto in un recipiente da freezer e lasciate consolidare lo spumone in freezer per qualche ora.
Utilizzate lo spumone per le ricette che ne richiedono l'impiego o consumatelo al naturale.