SPUMONI AL CROCCANTE

Ingredienti per 6-8 persone:

- olio,
- 100 g di zucchero,
- 100 g di mandorle,
- una base di gelato alla crema,
- 200 g di panna montata con I'aggiunta di zucchero a velo.

Prendete una teglia a bordi e copritela con carta di alluminio unta di olio.
Mettete lo zucchero in una casseruola e fatelo cuocere, a calore medio, fino a quando comincerà a caramellarsi, assumendo una colorazione bionda.
Non mescolate durante la cottura perché lo zucchero potrebbe attaccarsi al cucchiaio.
Quando lo zucchero sarà biondo, unitevi le mandorle grosso lanamente tritate e mescolate energicamente.
Versate velocemente il composto sulla carta unta, formando uno strato alto un dito.
Lasciatelo raffreddare in modo che si indurisca.
Mettete quindi il croccante in un robusto strofinaccio da cucina e, con il batticarne, frantumatelo minutamente.
Prendete dal freezer il gelato di crema, preparato secondo la ricetta, e lavoratelo qualche minuto nel contenitore stesso della gelatiera con un cucchiaio di legno per ammorbidirlo leggermente.
Incorporatevi quindi il croccante, mescolando con molta cura.
Disponete il gelato in formine da crèm caramel e introducete queste nel freezer per almeno 1 ora.
Al momento di servire, sformate gli spumoni su piattini individuali e decorateli con la panna montata.
Volendo potete sostituire le formine individuali con uno stampo unico a cupola.
In questo caso, servite lo spumone tagliato a spicchi.