CASSATA 2

Ingredienti per 4 persone:

- Cinque tuorli,
- 200 g di zucchero,
- mezzo litro di latte,
- la scorza grattugiata di mezzo limone,
- una stecca di vaniglia,
- 100 g di frutta candita assortita,
- tre cucchiai di Kirsch,
- una tavoletta di cioccolato fondente,
- 500 g di panna (del tipo da montare)

Mettete i tuorli in una casseruolina di smalto insieme con 150 g di zucchero e montateli con una piccola frusta finché saranno gonfi e spumosi.
Fate bollire il latte con la scorza di limone grattugiata e la stecca di vaniglia, quindi versatelo sui tuorli sbattuti, passandolo attraverso un colino.
Amalgamate perfettamente il tutto.
Mettete la casseruola sul fuoco, a fiamma molto bassa, e fate cuocere la crema fino a che velerà il cucchiaio di legno con cui l'avrete mescolata continuamente.
Toglietela quindi dal fuoco e lasciatela raffreddare completamente, continuando a mescolarla.
Trasferite la crema nella gelatiera e preparate il gelato come di consueto.
Riducete la frutta candita a dadini piccolissimi, mettetela in una ciotola e irroratela con il Kirsch.
Dividete il cioccolato a pezzettini molto piccoli.
Montate la panna ed incorporatevi il restante zucchero, la frutta candita sgocciolata dal liquore ed il cioccolato.
Mettete il composto in frigorifero insieme a uno stampo da charlotte, che verrà usato in seguito.
Quando il gelato sarà pronto, trasferitelo nello stampo, premendolo con il dorso di un cucchiaio sul fondo e lungo le pareti del recipiente in modo da creare un largo incavo centrale, in cui metterete il composto di frutta candita, cioccolato e panna, livellandolo perfettamente.
Tenete in frigorifero per 4 ore.
Al momento di servire immergete lo stampo in acqua bollente per poter sformare meglio la cassata, quindi asciugatelo e capovolgetelo sul piatto da portata.