

GELATO AL TORRONE CON FRUTTA CANDITA

Ingredienti per 6 persone:

4 uova,
50 g di zucchero semolato,
50 g di miele liquido,
80 g di frutta candita,
40 g di marron glacés,
120 g di torrone,
300 ml di panna,
10 ml di rum,
1 pizzico di sale.

Lavorate in una ciotola i tuorli con lo zucchero 10 minuti finché sono bianchi e spumosi.
Raccogliete gli albumi in un'altra ciotola.
Trasferite la ciotola con i tuorli in una casseruola che la contenga di misura, piena di acqua calda fino a metà ciotola.
Mettete sul fuoco e portate a ebollizione l'acqua.
Lavorate il composto di tuorli 10 minuti fino a quando sollevato, ricade a filo continuo.
Togliete dal fuoco.
Prelevate la ciotola dalla casseruola.
Continuate a lavorare la preparazione con una frusta fino a completo raffreddamento della preparazione.
Versate il miele in una casseruola, fatelo ammorbidire 3 minuti a fiamma bassissima.
Unite un pizzico di sale agli albumi, montateli a neve con una frusta 10 minuti.
Non devono risultare troppo asciutti.
Aggiungete il miele caldo nella ciotola degli albumi.
Fatelo scendere a filo, poco alla volta, continuate a lavorare gli albumi fino a ottenere una meringa densa.
Tritate la frutta candita, i marron glacés.
Potete utilizzare il robot da cucina, dovete sminuzzarla: procedete con un frutto alla volta.
Tagliate il torrone a tocchetti, frantumatelo con la lama di un coltello robusto.
Versate la panna in una ciotola, prima fatta raffreddare in frigo.
Montatela con una frusta a mano a neve ferma 10 minuti.
Incorporate gli albumi alla crema di uova.
Lavorate il composto dal basso verso l'alto per mantenerlo morbido e gonfio.
Unite la frutta candita e il torrone e il rum, mescolate.
Tenete da parte 2 cucchiaini di torrone per decorare.
Aggiungete la panna, amalgamate gli ingredienti.
Foderate lo stampo prescelto con un pezzo di pellicola trasparente da cucina.
Trasferite la preparazione nello stampo.
Compattate il composto, battendo lo stampo sul piano di lavoro.
Coprite l'imboccatura dello stampo con pellicola trasparente da cucina.
Mettetelo in frigorifero almeno 3 ore.
De risultare ben indurito.
Togliete dal frigorifero, eliminate la pellicola.
Adagiate un piatto da portata, capovolgete lo stampo.
Eliminate il pezzo di pellicola rimasta.
Decorate la superficie con i tocchetti di torrone tenuto da parte.
Servite.