

BASE PER GELATI AL CIOCCOLATO

Ingredienti per 4-6 persone:

- cinque uova (di cui utilizzerete solo i tuorli),
- 150 g di zucchero,
- 60 g di cacao amaro,
- mezzo litro di latte.

Rompete le uova separando gli albumi dai tuorli e mettete questi ultimi in una grande terrina.

Unitevi lo zucchero e frustate energicamente fino ad ottenere un composto spumoso (potete anche usare la frusta elettrica).

Terminata questa prima operazione, mettete il cacao in una casseruola, sul fornello spento, e diluitelo pian piano con il latte, mescolando continuamente; quindi accendete il fuoco.

Appena il latte bollirà, versatelo sulla crema di tuorli e zucchero, sempre rimestando.

Ora passate il composto al colino, raccogliendolo nella casseruola in cui avete fatto bollire il latte, e mettetelo nuovamente sul fuoco, che avrete acceso al minimo.

Fatelo cuocere fino a che si addenserà, velando il cucchiaino; poi versatelo in una terrina e lasciatelo raffreddare, mescolando di tanto in tanto con un cucchiaino di legno per evitare che in superficie si formi una pellicola.

Versate infine la crema, ormai fredda, nella gelateria e passatela in freezer per il tempo necessario a farla gelare.

Potete servire il gelato al cioccolato in coppette individuali, dopo averlo modellato a palline con l'apposito utensile, oppure utilizzarlo come base nelle ricette che ne richiedono l'impiego.