

GELATO ALLO ZABAIONE

Ingredienti per 4 persone:

- una base di gelato alla crema,
- tre tuorli,
- 150 g di zucchero,
- un bicchiere di sherry,
- nocciole caramellate,
- biscotti savoiardi.

Preparate il gelato alla crema.

Sbattete i tuorli con lo zucchero, fino ad ottenere una crema spumosa.

Ponete sul fuoco, a fiamma bassissima e, mescolando conti nuamente con un cucchiaio di legno, unite goccia a goccia lo sherry.

Continuate a lavorare (lo zabaione deve risultare liscio e omogeneo), avendo cura di non far impazzire le uova.

Se questo inconveniente dovesse accadere, passate la crema attraverso un setaccio a trama finissima.

Raccogliete lo zabaione in un recipiente grande (o in quattro coppe individuali) e fatelo raffreddare bene in frigorifero.

Quando il gelato sarà pronto, distribuitelo sullo zabaione, prelevandolo con l'apposito utensile per modellarlo a palline.

Decorate con nocciole caramellate infilate nel gelato e contornate con i biscotti savoiardi.