

GELATO DESTINATO A FARCIRE FRUTTA

Ingredienti per 4 persone:

- cinque uova,
- 150 g di zucchero,
- un quarto di panna liquida.

Sgusciate le uova; mettete i tuorli in una terrina e gli albumi in un recipiente graduato.

Montate i tuorli a spuma con lo zucchero; unitevi la panna e mescolate con un cucchiaino di legno per ben amalgamare.

Ora controllate il quantitativo di albumi messo nel contenitore graduato: ve ne servirà un quarto di litro.

Aggiungete pertanto altri albumi, se necessario.

Trasferite gli albumi in una terrina, montateli a neve densissima e uniteli infine alla crema, mescolando dal basso verso l'alto per non smontarli.

Mettete il composto nella gelatiera e fatelo consolidare secondo le istruzioni specifiche del vostro apparecchio.

Utilizzatelo per farcire qualsiasi frutto.