

AFFOGATO ALL'AMARENA

Ingredienti:

- 2 uova,
- 300g. di panna fresca,
- lt. 0,300 di latte parzialmente scremato,
- 70g. di zucchero,
- un cucchiaino di farina bianca "00",
- un cucchiaino di essenza di vaniglia,
- un pizzico di sale,
- amarena in sciroppo,
- zucchero vanigliato.

Versare in una casseruola il latte e la farina e portare ad ebollizione.

Togliere dal fuoco ed aggiungere l'estratto di vaniglia.

Coprire il recipiente e lasciar riposare per 20 minuti circa.

A parte lavorare le uova con lo zucchero e un pizzico di sale fino ad ottenere una spuma soffice; quindi aggiungere il latte mescolando bene.

Cuocere a fuoco lento o a bagnomaria per qualche minuto sempre rimestando finché il composto non si addensi.

Togliere dal fuoco, lasciar raffreddare ed aggiungere la panna lasciandone un pò da parte per la decorazione.

Per evitare la formazione di grumi, prima di versare la panna nel composto, lavorarla con un pò di zucchero oppure incorporarla a parte in un piccolo quantitativo del preparato.

Versare quindi il composto nell'apposito contenitore della gelatiera.

Lasciar funzionare l'apparecchio e, senza metterlo in frigo, in circa 20-30 minuti sarà pronto un gelato squisito.

Montate la panna rimasta con lo zucchero vanigliato e metterla in una stringa per dolci.

Versare il gelato nelle coppe e decorare con la panna.

Infine irrorare con lo sciroppo di amarene e completare la decorazione con qualche amarena.