

# GELATO CON CREMA ALLA FRUTTA

## Ingredienti:

- 200 g di gelato al limone,
- 200 g di gelato alla fragola.

## Per la crema di fragola:

- 40 g di fragole,
- 1 cucchiaio di zucchero.

## Per la crema di limone:

- 30 g di burro,
- 1 limone,
- 50 g di zucchero,
- 1 uovo,
- 1 cucchiaio di mascarpone.

Spremete il limone filtrate il succo e grattugiate la scorza.

Fondete a bagnomaria in una casseruola il burro, unite il succo e la buccia dei limone, lo zucchero, l'uovo e mescolate sino a quando il composto si addensa.

Lasciate raffreddare, poi unite il mascarpone.

Frullate le fragole con lo zucchero.

Prendete uno stampino a forma di cuore, rivestitelo con la pellicola e riempietelo con il gelato di limone, poi sformatelo sul piatto.

Ripetete l'operazione con lo stampo sciacquato, riempiendolo con il gelato rosa.

Completate il cuore bianco versando la salsina a base di fragole e guarnite il secondo cuore con la crema a base di limone e di mascarpone.