

GELATO ALLA BANANA

Ingredienti:

- Lt. 0,300 di acqua,
- 2 banane,
- 150g. di zucchero,
- succo di mezzo limone,
- 100g. di panna fresca,
- un cucchiaino di essenza di vaniglia,
- un pizzico di sale.

Per la guarnizione:

- 200 gr. di fragole,
- una banana,
- un'arancia,
- un cucchiaino di zucchero,
- un bicchierino di acquavite di lampone,
- ciliegia sciroppata.

Frullare le banane, quindi aggiungere lo sciroppo di zucchero preparato separatamente, il succo di limone, l'estratto di vaniglia e un pizzico di sale.

Incorporate la panna dopo averla lavorata a parte con un pò di zucchero per evitare la formazione di grumi.

Versare il composto nel contenitore della gelatiera.

Far funzionare l'apparecchio e, senza bisogno di metterlo in frigo, in circa 20 minuti sarà pronto un ottimo gelato.

Sbucciare l'arancia, togliere la pellicola e tagliarla a dadini.

Tagliare la banana a rondelle e spruzzare con un pò di succo di limone.

Unire le fragole e mescolate tutta la frutta preparata con lo zucchero e l'acquavite di lamponi.

Lasciar macerare per qualche minuto.

Preparare delle coppe con frutta mista e gelato a strati alterni: (un cucchiaino di frutta, uno di gelato, uno di frutta ecc.) lasciando per ultimo il gelato.

Versare su ogni coppa un po' di acquavite di lampone e guarnire con ciliegie sciroppate.