

Gelato alla crema

Il **gelato alla crema** è uno dei gusti più apprezzati nel mondo, facile da preparare prevede l'utilizzo dei tuorli che le conferiscono un colore delicato e armonioso. Grazie alle particelle d'aria che durante il procedimento si formano all'interno della miscela, il gelato alla crema appare soffice e spumoso. Il gelato alla crema può essere gustato al naturale o usato come base per farcire torte, creare affogati al caffè o alla cioccolata, nonché servita come accompagnamento per rendere più sfiziose le vostre ricette.

Difficoltà: Basso **Cottura:** 5 min **Preparazione:** 40 min
Costo: Basso

Nota Aggiuntiva: Tempo di raffreddamento in frigorifero 2 ore e nel congelatore per 3 ore

Ingredienti per 700 gr

Latte fresco intero 500 ml Uova tuorli 100 gr
Vaniglia 1/2 bacca Zucchero 175 gr

Preparazione:



Per preparare il gelato alla crema, versate il **latte** in una casseruola (1) e aggiungete lo **zucchero** (2); mischiate e unite i tuorli (3) e sbattete con una frusta.



Ora, unite la bacca di **vaniglia** incisa e dalla quale avrete estratto i semini interni (4). Portate il tutto a 85° gradi (5) (non un grado di più altrimenti le **uova** coaguleranno) sempre mescolando, poi spegnete il fuoco e togliete dal composto la **vaniglia** (6).



Immergete la casseruola in **acqua** e ghiaccio per abbassare velocemente la temperatura (7); durante questa operazione mescolate sempre il composto. Quando il composto sarà freddo, mettetelo a riposare in frigorifero per almeno due ore. Prima di inserire la miscela nel mantecatore (macchina per il gelato), ponetelo in freezer fino a che diverrà molto freddo ma ancora liquido. Versate la miscela in un mantecatore (8) e lasciate lavorare fino a quando non otterrete un bel gelato denso e cremoso (9). Versate il gelato in un contenitore con il tappo e mettetelo a rassodare in freezer per almeno 3-4 ore prima di consumarlo (meglio sarebbe lasciarcelo per tutta una notte).

Consiglio

Il gelato alla crema è un ottimo accompagnamento per dolci come lo strudel, torte o biscotti.