

GELATO AL TIRAMISU' CON LA GELATIERA

Il gelato al tiramisù è un golosissimo dessert da gustarvi dopo cena nelle serate calde d'estate o per merenda o semplicemente quando si ha voglia di qualcosa di fresco e sfizioso. Oggi vi presento la ricetta e il metodo di preparazione con la gelatiera.

Ingredienti

250 gr mascarpone

80 ml panna da montare

½ l di latte

200 gr zucchero

1 bustina di vanillina

100 gr savoiardi

3 tazze di caffè freddo (anche decaffeinato)

1 cucchiaino di rum

Fate bollire il latte con la vanillina e lo zucchero.
In seguito fatelo raffreddare completamente.

Una volta freddo aggiungete il mascarpone e lavorate il composto con una frusta elettrica finché non risulterà omogeneo.

Per ultimo aggiungete la panna già montata e mescolate delicatamente con un cucchiaino di legno.

Mettete il composto nella gelatiera per 30 - 40 minuti.

A parte unite il caffè freddo allungato con un po' di acqua con il rum.

Bagnate i savoiardi nel caffè e tagliateli a piccoli pezzettini.

Amalgamate il gelato pronto con i savoiardi a pezzi e servite.

