

GELATO ALLA VANIGLIA 2

Ingredienti per 4 persone:

- quattro tuorli, 150 g di zucchero,
- un quarto di latte,
- un bicchiere di panna da montare,
- una stecca di vaniglia,
- due cucchiaini di zucchero vanigliato.

Mettete i tuorli in una terrina, unitevi lo zucchero e montateli con una frusta elettrica fino a che saranno quasi bianchi. Versate quindi il latte e la panna in una casseruola, unitevi la stecca di vaniglia e lo zucchero vanigliato e fate cuocere fino al limite dell'ebollizione.

Togliete immediatamente il recipiente dal fuoco, lasciate riposare per pochi minuti, poi levate la stecca di vaniglia e versate lentamente il latte sulla crema di tuorli, mescolando con un cucchiaino di legno.

Fate cuocere la crema a bagnomaria o anche su fuoco bassissimo, fino a quando comincerà ad addensarsi.

Toglietela quindi dal fuoco e dal bagnomaria e lasciatela raffreddare, mescolando continuamente.

Versate il composto nel contenitore della gelatiera e fate consolidare il gelato.

Se non possedete quest'ultimo, versate la crema in un recipiente da freezer e lasciatela solidificare per almeno 3-4 ore.

Trascorso questo tempo, lavorate il gelato con un cucchiaino di legno per qualche minuto in modo da mantecarlo e mettetelo nuovamente in freezer per altri 30 minuti.