

GELATO CLEOPATRA

Ingredienti per 4-6 persone:

- 150 g di zucchero,
- una stecca di vaniglia,
- una manciata di petali di rosa,
- tre tuorli,
- un bicchierino di arrak,
- 500 g di panna (del tipo da montare),
- un bicchiere di latte,
- mezza bustina di zucchero.

Portate ad ebollizione, in una casseruola, lo zucchero con mezzo litro di acqua e la stecca di vaniglia, mescolando spesso.

Poi togliete lo sciroppo dal fuoco e unitevi i petali di rosa, che lascerete in infusione per 2 ore.

Trascorso il tempo indicato, estraete i petali con una schiumarola e fate nuovamente scaldare lo sciroppo.

Mettete i tuorli in una terrina, sbatteteli leggermente con una piccola frusta, poi diluiteli lentamente con lo sciroppo.

Incorporate quindi l'arrak, la metà di panna ed il latte freddo.

Distribuite il composto nelle vaschette del ghiaccio e tenetelo in freezer per almeno 4 ore.

Montate a neve ben ferma la panna rimasta con lo zucchero vanigliato.

Quando il gelato sarà pronto, distribuitelo in quattro coppe da dessert.

Decorate la superficie con della panna montata, usando una siringa da pasticceria con la bocchetta a stella, e servite subito.