

GELATO GOLOSO

Ingredienti:

- 250g. di marrons glacés rotti,
- 70g. di zucchero,
- mezzo litro di latte,
- un bicchierino di cognac,
- una bustina di vaniglia,
- 1/4 di panna montata,
- 4 gherigli di noce.

Tritare 200g. di marrons glacés e passarli al setaccio in modo da farli diventare una crema spumosa.

Mettere sul fuoco un recipiente con il latte, lo zucchero e la crema di marrons glacés e far bollire per 15 minuti mescolando delicatamente con un cucchiaino di legno.

Aggiungere la vaniglia, i rimanenti marrons glacés e il cognac.

Togliere dal fuoco e far raffreddare continuando sempre a mescolare.

Mettere uno stampo a mattonella nel freezer e gelare.

Versate la crema nella gelatiera.

Far funzionare l'apparecchio e, senza bisogno di metterlo in frigo dopo circa 30 minuti sarà pronto uno squisito gelato.

Quindi versare il gelato ottenuto nello stampo passandolo poi nel freezer per farlo ghiacciare bene.

Nel frattempo mettere la panna montata in una siringa da pasticciere.

Dopo qualche minuto togliere lo stampo dal freezer e rovesciarlo su un piatto da portata.

Guarnire il gelato con i gherigli di noce e fiocchetti di panna montata.