

GELATO AL PORTO

Ingredienti:

- 1/4 di latte,
- 65g. di zucchero,
- una bustina di zucchero vanigliato,
- un pizzico di sale,
- 2 tuorli d'uovo,
- un bicchiere di porto,
- un bicchiere di panna.

Per decorare:

- 4 cialde,
- 4 ciliegie al kirsch,
- 4 fette di arancia.

Far bollire in una pentolina il latte, lo zucchero, il sale e lo zucchero vanigliato.

Mettere in un altro recipiente i due tuorli d'uovo e lavorarli per 5 minuti poi piano piano incorporare il porto e successivamente il latte bollente.

Far addensare la crema a bagnomaria continuando ad amalgamare per una ventina di minuti.

Quanda sarà addensato toglierlo dal fuoco, farlo raffreddare continuando a mescolare.

Terminata questa operazione prendere un'altro recipiente, lavorare la panna a neve e quando sarà ben densa unirla alla crema fredda mescolando con attenzione.

Versare il composto nella gelatiera.

Far funzionare l'apparecchio e, senza metterlo in frigo, in circa 20-30 minuti sarà pronto un gelato squisito.

Terminata questa operazione, servire il gelato in coppe, guarnito da una fetta di arancia, una ciliegia e una cialda.