

759. GELATO DI CREMA

Servitevi della ricetta n. 685, e cioè fate una crema con

Latte, un litro.

Zucchero, grammi 200.

Rossi d'uovo, n. 8.

Odore di vainiglia.

Sentirete un gelato squisito, mantecato e ben sodo, se saprete manipolarlo.

Questa dose potrà bastare per dieci persone.

Invece dell'odore di vainiglia potete dare alla crema quello de' coriandoli o del caffè bruciato o della mandorla tostata. Pei coriandoli, vedi Latte alla portoghese, n. 693; pel caffè fatene bollire a parte nel latte diversi chicchi contusi, per la mandorla tostata fate un poco di Croccante come quello del n. 617, alquanto più cotto, con grammi 100 di mandorle e grammi 80 di zucchero; pestatelo fine, fatelo bollire a parte in un poco di latte, passatelo ed unitelo alla crema.