

Kulfi allo zafferano e al cardamomo

Il kulfi è il gelato tradizionale dell'India: senza uova e a base esclusiva di latte condensato e panna. Non viene mantecato, ma raffreddato direttamente. Aromatizzato con zafferano, cardamomo, rose, mango e pistacchi, viene sformato da stampi tronco-conici e spesso gustato come un gelato da passeggio infilato su un bastoncino di legno. Le dosi dipendono dalla quantità di latte condensato tipica delle lattine che si trovano in commercio. I più piccoli adorano questo gelato facilissimo e velocissimo da fare in casa.



Ingredienti per 8-10 persone:

- 1 lattina di latte condensato o evaporato non zuccherato da 400 gr
- 1 lattina di latte condensato zuccherato da 400 gr
- 200 ml panna da montare
- un grosso pizzico di zafferano
- 3 baccelli di cardamomo
- 1 cucchiaio pistacchi sgusciati e grossolanamente tritati
- fiori eduli
- scaglie di mandorle

Preparazione:

Montare la panna a consistenza abbastanza ferma. Montare anche il latte evaporato non zuccherato (deve essere stato in frigo almeno 6 ore prima). Allentare la consistenza della panna aggiungendo un po' di latte evaporato, poi unire quello condensato dolce e infine il resto del latte evaporato. Se si vuole preparare il kulfi in gusti diversi, è il momento di suddividerlo in due, tre o più parti.



Per quello allo zafferano, aggiungere una bustina di zafferano in polvere o meglio ancora pestate nel mortaio un pizzico di pistilli insieme a un cucchiaino di zucchero. Questa dose di spezie è sufficiente per tre porzioni.

Per quello al cardamomo, schiacciare tre baccelli, estrarne i semi e pestarli; aggiungere la polvere alla crema. Questa dose di spezie è sufficiente per tre porzioni.

Versare la crema negli stampini e passare in freezer per tre ore prima di servire.

Se si vuole sformare i kulfi, immergere gli stampini in acqua calda per sciogliere il gelato lungo i bordi e capovolgerli sui piatti, decorando con scaglie di mandorle tostate, pistacchi tritati, pistilli di zafferano, petali di rosa o ibiscus.

Servire con una cialda o Il Biscotto Ali d'Oro.

Fonte: <http://www.cakemania.it>