

Gelato al cioccolato

Gelato al cioccolato dolce un po' salato

Tu gelato al cioccolato...

Ingredienti:

- 250 ml di latte intero
- 125 ml di panna
- 2 tuorli
- 90 gr zucchero
- 50 gr cacao amaro in polvere
- 150 gr cioccolato fondente (almeno 70% cacao), in pezzi molto piccoli
- 1 pizzico di sale



Metodo:

Scaldare latte e panna in una pentola a fiamma bassa mescolando, finché non esce il vapore, senza farli bollire. Intanto, sbattere i tuorli finché non si amalgamano. Aggiungere lo zucchero e il sale e frustare finché non avrete una mistura più chiara e morbida. Togliere il latte dal fuoco, aggiungere il cacao e il cioccolato e mescolare fino a farli sciogliere. Gradualmente e lentamente, versare il latte caldo nella crema, mescolando continuamente. Mettere la crema al cioccolato nella pentola e riportarla su fuoco basso, mescolando frequentemente finché la crema non vela il cucchiaino. Non far bollire. Lasciare la crema a riposare per 30 minuti, mescolando occasionalmente finché non arriva a temperatura ambiente. Una volta che si è raffreddata, lasciarla nel frigorifero per almeno sei ore. Mantecare in gelatiera secondo le istruzioni della macchina, o procedete a mano come descritto nelle 10 regole per fare un gelato perfetto.

Alla fine del processo mettete il gelato in freezer per almeno due ore e servire con una cialda o Il Biscotto Ali d'Oro.

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