

Gelato al Ferrero Rocher firmato The Icecreamists

Non è necessario andare al ballo dell'ambasciatore o aspettare di essere serviti da un "Ambrogio" in livrea per godere di questo ricco e lussuoso dessert: The Icecreamists, la famosa boutique del gelato di Londra, ci insegna come farlo in casa!

Ingredienti:

- 250 ml di latte intero
- 125 ml di panna
- 2 tuorli
- 90 gr di zucchero semolato
- 225 g di crema di cioccolato e nocciole (tipo Nutella)
- 6 Ferrero Rocher, tagliati in grossi pezzi
- palline di zucchero dorate per la decorazione



Preparazione:

Mettere il latte e la panna in una pentola e riscaldarli a fiamma bassa mescolando di tanto in tanto, finché non rilasciano vapore. Nel frattempo sbattere i tuorli finché non diventano una crema liscia. Aggiungere lo zucchero e frustare finché non si avrà una mistura più chiara e morbida. Gradualmente e lentamente, versare il latte caldo nella mistura mescolando continuamente. Mettere la crema nella pentola e riportarla su fuoco basso, mescolando frequentemente finché non vela il cucchiaio. Non far bollire. Aggiungere 150g di Nutella al tutto e amalgamare con un frullatore ad immersione. Lasciare la crema a riposare per 30 minuti mescolando occasionalmente. Una volta che si è raffreddata, lasciarla nel frigorifero per almeno 6 ore. Dopodiché mantecare in gelatiera secondo le istruzioni della macchina.

Alla fine del processo mettere i restanti 75g di Nutella nel forno a microonde per 20 secondi su calore medio. Aggiungere al gelato insieme ai Ferrero Rocher. Mettere il gelato in freezer per almeno 2 ore. Decorate le porzioni con le palline di zucchero dorate e servire con una cialda o Il Biscotto Ali d'Oro.

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