

GELATO ALLA CIOCCOLATA

I primi anni del Novecento il cioccolato si consumava per lo più in tazza, ma poco tempo dopo cominciò a farsi spazio la sua versione "fredda". Particolarmente amata già da allora risulterà la crema raffreddata al "secchio-macchina", ovvero la nostra gelatiera.



INGREDIENTI:

- 5 dl** latte
- 150 g** cioccolato fondente extra Emilia Zaini
- 100 g** zucchero in polvere
- 4** tuorli
- qb** panna montata per decorare



Difficoltà
MEDIA



Preparazione
160 min



Porzioni
8

1 In una casseruola scaldare il latte, unire il cioccolato sminuzzato e farlo fondere a fuoco dolcissimo. Portare ad ebollizione, spegnere e lasciare raffreddare. A parte montare i tuorli con lo zucchero sino ad ottenere un composto chiaro e spumoso.

2 Incorporare poco a poco la crema di uova al composto di cioccolato intiepidito, quindi riportare sul fuoco e cuocere a fuoco dolce sino a che la crema sarà addensata a sufficienza, ovvero quando velerà uniformemente il dorso di un cucchiaino di legno. È importante che il composto non raggiunga mai l'ebollizione.

3 Spegnerne, filtrare e lasciar raffreddare per circa 2 ore prima di passare il composto alla gelatiera. Servire immediatamente, in coppette decorate con un ciuffo di panna montata.

CONSIGLIO

Si consiglia di consumare in giornata o, conservato in freezer, non oltre la giornata successiva.