

GELATO SU STECCO SENZA GELATIERA HOME MADE (TIPO MAGNUM)

INGREDIENTI (per 4 persone)

500 ml di panna fresca
250 g di latte condensato
1 baccello di vaniglia
1 cucchiaio di caffè liofilizzato
200 g di cioccolato bianco
200 g di cioccolato al latte
20 g mandorle tritate
70 g di olio di cocco



PREPARAZIONE

Montate la panna ben ferma, aggiungete il latte condensato e continuate a montare.

Estraete la vaniglia dal baccello e incorporatela al composto.

Suddividete il composto in due bowl e in una aggiungete il caffè liofilizzato. Mescolate e trasferite negli stampi per gelato, lasciando riposare in freezer per almeno 5 ore.

Poco prima di tirare fuori i gelati, preparate le due coperture: sciogliete separatamente a bagnomaria i due cioccolati. Ricordate che affinché l'operazione avvenga in maniera delicata e senza sorprese, dovrete tenere la fiamma bassa e l'acqua nel tegame non dovrà né toccare il polsonetto, né bollire in maniera violenta.

Togliete dal fuoco, aggiungete in ciascuno 35 g di olio di cocco e trasferite i composti per le coperture in due contenitori alti e stretti.

In quello con cioccolato al latte, aggiungete le mandorle tritate.

Lasciate raffreddare e immergete uno a uno i gelatini. Adagiateli su una griglia e riponeteli in congelatore per altri 30 minuti.