

SORBETTO ALLE MORE E ZENZERO

Il sorbetto è uno di quei dolci che non avevo mai provato a preparare, ne sono rimasta piacevolmente stupita, è semplice e veloce da realizzare ed il risultato è stato ottimo. Come ogni anno i nostri rovi producono tantissime more e quest'anno ho deciso di utilizzarne una parte in modo differente dalle solite seppur buonissime confetture. E' nato quindi il sorbetto alle more e zenzero.




Confezioni di Venere

SORBETTO ALLE MORE E ZENZERO



- 700 g di polpa di more filtrata*
- 230 g di zucchero semolato
- 160 g di acqua
- 40 g di sciroppo di glucosio
- 40 g di grappa allo zenzero
- 1 pezzetto di zenzero fresco
- 2 g di farina di semi di carrube
- *circa 1kg scarso di frutti

1. In un pentolino mettete lo zucchero, il glucosio, l'acqua e lo zenzero, ponete sul fornello e lasciate sobbollire qualche minuto finché lo zucchero non sarà completamente sciolto. Lasciate completamente raffreddare e togliete lo zenzero. Lavate accuratamente le more, frullatele e passatele attraverso un colino per ottenere la polpa ed eliminare i semi, questo passaggio è un pochino lungo perché dovrete aiutarvi con il dorso di un cucchiaio in modo da ottenere più polpa possibile e ridurre quindi lo scarto. Pesate la polpa ottenuta, nel mio caso 700 grammi. Unite lo sciroppo con la purea di more, aggiungete la grappa e la farina di semi di carrube, mescolate bene e versate il tutto in un contenitore di alluminio. Mettete in freezer e ogni 45

minuti mescolate bene in modo da rompere il ghiaccio e rendere il sorbetto cremoso, ripetete questo procedimento per 3-4 volte, trasferite il sorbetto in uno stampo da plumcake o in una vaschetta per gelato e conservate in freezer fino al momento di servirlo.

2. Non è necessario togliere dal freezer prima il sorbetto perché risulta particolarmente cremoso e non ghiacciato grazie alla presenza della grappa, del glucosio e dei semi di carrube.
3. L'alcol abbassa il punto di congelamento per questo se non volete mettere la grappa allo zenzero potete utilizzarne una ai frutti di bosco oppure del limoncello.
4. In sostituzione del glucosio utilizzate del miele di acacia.
5. La farina di semi di carrube ha la sua funzione ma se non l'avete può essere omessa ed il risultato sarà comunque ottimo.




Cantale di Venere




Lambello di Venere




Candela di Venere






Campilio di Venere