Gelato allo yogurt con more e frutto della passione

Il **gelato allo yogurt con more e frutto della passione** è semplicissimo da realizzare anche senza gelatiera, potete variare la frutta per variegare il gelato o in sostituzione potete utilizzare della confettura già pronta.

Se vi piacciono i gelati vi propongo anche questi

Gelato al croccante, passito e zenzero https://www.ombelicodivenere.com/2016/08/gelato-al-croccante-passito-zenzero-semplicissimo-senza-gelatiera.html

Exotic ice cream https://www.ombelicodivenere.com/2016/07/exotic-ice-cream.html

Gelato yogurt e fragola https://www.ombelicodivenere.com/2015/06/gelatini-yogurt-e-fragola.html

e altri https://www.ombelicodivenere.com/category/dolci/gelati-e-sorbetti

l'ombelico di Venere

Gelato allo yogurt con more e frutto della passione

- Ingredienti per il gelato
- 300 g di yogurt greco 0%
- 200 g di panna fresca
- 90 g di zucchero
- 30 g di glucosio
- 2 g di farina di semi di carrube
- Ingredienti per la composta di more
- 300 g di more
- 60 g di zucchero di canna
- 1 cucchiaio di succo di limone
- Ingredienti per la composta di frutto della passione
- 120 g di polpa di frutti della passione maturi (circa 5)
- 20 g di zucchero di canna
- 10 g di glucosio

1. Per il gelato, in un tegamino mettete lo zucchero ed il glucosio con 100 grammi di panna fate scaldare finché lo zucchero sarà sciolto, aggiungete la farina di semi di carrube, mescolate e fate rafreddare. Aggiungete lo yogurt e la panna rimasta montata, mescolate e mettete tutto in un contenitore di alluminio, ponete in freezer e ogni 45 minuti circa mescolate velocemente con una frusta in modo da rompere i cristalli di ghiaccio. Ripetete questa operazione 3/4 volte.

2. Nel frattempo preparate le composte, per entrambe mettete tutti gli ingredienti in un tegamino (due tegamini separati) e cuocete per circa 20 minuti finché la composta si sarà addensata, lasciate raffreddare.
3. Quando il gelato sarà cremoso versatene un cucchiaio sul fondo di ogni stampo da gelato, proseguite con la composta di more, ancora gelato, composta di frutto della passione e terminate con il gelato, se volete ottenere un effetto più variegato ad ogni strato mescolate leggermente con il manico di un cucchiaio.
4. Mettete al centro il bastoncino e riponete in freezer fino al momento di consumarli.

l'ombelico di Venere

l'ombelico di Venere

l'ombelico di Venere

Cornbleu di Venere

Combelico di Venere

Pomkiéo di Venere