

# GELATO ALLA TORTA DI MELE

Nell'ultimo post ho pubblicato la torta di mele, indicandola come "invernale" ma con motivazione, nonostante sia stata pienamente smentita, ora eccovi comunque la spiegazione.. il mio gelato alla torta di mele.. ho assaggiato questo gelato una sola volta ma solo perchè è tanto lontano da me.. infatti l'ho mangiato in Sicilia e per la precisione in una gelateria in piazza ad Avola, è si mi è rimasto decisamente impresso e ora che l'MTC del mese è dedicato al gelato non potevo lasciarmi sfuggire l'occasione di provarlo.

Per la ricetta ho utilizzato la base alla vaniglia di Mapi, la vincitrice dello scorso mese, ed ho semplicemente aggiunto una parte di torta sbriciolata grossolanamente, si perchè a me piace che si sentano i pezzi!! Ho solamente diminuito la quantità di zucchero visto che ho poi aggiunto la torta.

PS. il gelato con questo caldino si scioglie alla velocità della luce e non lascia molto tempo per le foto!!!



## **GELATO ALLA TORTA DI MELE**

300 ml latte intero fresco

200 g zucchero semolato

250 ml panna fresca

3 tuorli circa 50 gr

1/4 di baccello di vaniglia  
cannella

200 gr di torta di mele  
mela verde

qualche fetta di torta di mele sottile  
lime o limone

Aprite a metà il baccello di vaniglia, prelevate le bacche e mettetele in infusione nel latte, aggiungete la metà dello zucchero e portate quasi a bollore. Nel frattempo mettete i tuorli in una ciotola e montateli con il restante zucchero, versate il latte caldo sui tuorli e amalgamate bene mescolando con una frusta, rimettete sul fuoco e, mescolando continuamente, portate la crema alla temperatura di 85°, se non avete il termometro dovrete immergere un cucchiaino nella crema e se uscirà velato la crema è pronta e comunque non deve assolutamente bollire. Togliete la crema dal fuoco spolverate con un po di cannella, mescolate bene e trasferitela in una ciotola che immergerete in un'altra ciotola che contiene ghiaccio, in questo modo il raffreddamento della crema avverrà più rapidamente, continuate a mescolare ogni tanto finché non sarà completamente fredda, ora riponetela in frigorifero per almeno un'ora, io l'ho lasciata tutta la notte. Riprendete la vostra crema aggiungete la torta di mele sbriciolata grossolanamente e la panna liquida, amalgamate bene e mettete in un contenitore di alluminio abbastanza largo, in modo che congeli uniformemente, coprite con della pellicola e mettete in freezer, dopo un'ora rimescolate energicamente il gelato finché avrà raggiunto una consistenza omogenea. Ripetete questa operazione 2-3 volte poi mettete il gelato in una vaschetta e rimettete in freezer per almeno un'ora.

Tagliate qualche fetta di mela e spruzzatela con qualche goccia di lime, mescolate bene e disponetele sul fondo delle coppe che metterete in freezer per circa un'ora.

Nel frattempo tagliate delle fette di torta di mele il più sottili possibile e passatele in padella con un velo di burro, tostatele da entrambi i lati rendendole croccanti.

Riprendete le coppe e riempitele con il gelato. Servite con qualche fetta di torta tostata.

PS. aggiungo una nota, se volete donare al gelato un sapore più spiccato di mela (e non solo di torta) aggiungete un paio di cucchiaini di mela cotta e frullata al composto raffreddato.. la prossima volta lo proverò così!!



con questa ricetta partecipo all'MTC di luglio

---

## MACEDONIA IN BICCHIERE

Per fortuna è già passato il lunedì.. da quando lavoro come dipendente il lunedì mi pesa più del solito.. eppure ora in 10 minuti sono al lavoro, prima impiegavo quasi due ore, ma penso sia il fatto che prima potevo decidere se non andare al lavoro e anche se andavo sempre inconsciamente sapevo di avere la scelta.. comunque le giornate passano in fretta fortunatamente e questo è positivo!!!

Ormai certa frutta ci sta abbandonando.. che dispiacere.. mi mancheranno tanto le ciliegie!!! Allora vi propongo questa macedonia con l'ultima frutta di primavera, l'ho abbinata ad

un lemon posset, la ricetta l'ho presa dal libro di Gordon Ramsay "Il pranzo della domenica" in realtà la sua versione non prevede la panna montata in aggiunta ma io l'ho messa perchè per i miei gusti sapeva veramente troppo di limone, anche se a me piace.

Questo dolce è buonissimo ma va mangiato entro le 24 ore perchè la frutta rimane soda e non perde liquido.



### **MACEDONIA IN BICCHIERE CON LEMON POSSET**

per 4 bicchieri

8 fragole  
2 fette di melone  
1 pesca  
16 ciliegie  
1 limone  
200+200 gr di panna  
50 gr di zucchero  
6 biscotti digestive

Versate 200 gr di panna in un pentolino con lo zucchero, portate a bollore e mescolate finchè lo zucchero si scioglie, fate bollire per 3 minuti.

Togliere dal fuoco e aggiungete il succo del limone, la crema inizierà a inspessirsi.. lasciate raffreddare. Montate la restante panan ed unitela alla crema di limone.

Pulite mondate e tagliate tutta la frutta a piccoli cubetti. Sbriciolate grossolanamente i biscotti.

Sul fondo dei bicchieri disponete 2 cucchiaini di lemon posset, mettete un po di biscotto poi la frutta, proseguite con un'altro strato e terminate con il lemon posset. Decorate con una ciliegia



con questa ricetta partecipo alla raccolta di DOLCI ARMONIE