

# 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-semplificissimo-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>



*Lombardo 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 raffreddare. 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 cucchiaino 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 cucchiaino.
4. Mettete al centro il bastoncino e riponete in freezer fino al momento di consumarli.





  
*Lombello di Venere*









Lamberto di Venere





  
Candies di Venere





  
Cantina di Venere







---

# EXOTIC ICE CREAM

Estate strana questa, arrivata tardi e ancora io non la sento, troppa stanchezza sulle spalle e nella mente e io attendo ansiosa le ferie di agosto!!!! Ma quando si parla di Taste&More si parla per forza di estate, di freschezza, di leggerezza e di tanto gusto!

Correte a sfogliare il nuovo numero cliccando sulla copertina in fondo al post! Troverete una fantastica sezione dedicata ai gelati, questa è la mia proposta, un gelato dal sapore esotico!!



## **EXOTIC ICE CREAM**

Ingredienti per 1 kg di gelato

108 g saccarosio  
58 g sciroppo di glucosio  
420 g latte fresco intero



196 g Panna Fresca da montare al 35% grassi  
33 g saccarosio  
2 g di farina o gomma di guar  
3 g di farina di semi di carrube  
35 g latte in polvere  
100 g di polpa di mango al netto  
70 g di succo di frutto della passione (circa 7 frutti)  
50 g di polpa di cocco  
scorza di 1 lime

per la ricetta clicca sulla foto sotto











