



Bimby: Gelato allo zenzero con salsa di ribes - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

Ingredienti:

6 tuorli, 250 gr. zucchero, 500 gr. latte intero, 500 gr. panna, 1 cucchiaino di zenzero in polvere, ½ bustina di vanillina per la crema: 300 gr. ribes, 100 gr. zucchero a velo, 1 albume
Inserire nel boccale i tuorli e lo zucchero: 2 min. vel. 6. Unire latte, panna e vaniglia: 10 sec. vel. 5 e cuocere: 20 min. 80°C vel.2 senza misurino. Unire lo zenzero: 20 sec. vel. 4. Versare in un contenitore di stagnola, largo e basso e porre il tutto nel congelatore fino a completo congelamento. Preparare la salsa: inserire nel boccale il ribes ben lavato e sgranato e lo zucchero a velo: 1 min.vel. 7. Posizionare la farfalla e unire l'albume: 5 min. vel. 2 finchè avrà preso una discreta consistenza. Prima di servirlo, tagliarlo a cubetti, inserirli nel boccale e mantecare bene: 20 sec. vel. 7 ed altri 20 sec. vel. 5, spatolando. Servirlo subito in coppette, guarnito con la crema di ribes.

eCucinando.it