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 sbricciolata 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 cucchiaio 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 finchè 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 sbricciolata 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 finchè 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 cucchiai di mela cotta e frullata al composto raffreddato.. la prossima volta lo proverò così!!

con questa ricetta partecipo all’MTC di luglio