Ingredienti

Per il gelato:

200ml di latte

200ml di panna

2 cucchiai di zucchero (oppure fruttosio)

2 tuorli d’uovo

1 bustina di vanillina

100ml di acqua calda

The verde in polvere q.b.

Per la salsa ai frutti rossi:

Frutti rossi a piacere

Fragole

Ribes

More

Lamponi

Biscotti McVitie’s Original Digestive

Preparazione

Per prima cosa montare i tuorli fino a renderli spumosi, poi aggiungere il latte e lo zucchero, mettere sul fuoco fino ad ebollizione.

Far raffreddare completamente e nel frattempo sistemare il the in polvere nell’acqua calda fino a che non si sciolgano i

grumi, poi aggiungerlo al composto raffreddato e versare la panna e la vanillina.

Mescolare ed inserire il tutto in un recipiente di metallo e riporre in freezer per 3 ore avendo l'accortezza di girare il tutto ogni mezz'ora per rompere i cristalli di ghiaccio.

Per la salsa ai frutti rossi frullare tutta la frutta, se si vuole si può passare il tutto al colino per eliminare i semini, se si vuole lasciarli la salsa sara' molto piu corposa.

Se invece si vuol mantenere un bel colore rosso vivo alla salsa, frullare la frutta con un cubetto di ghiaccio oppure qualche goccia li limone.

Trascorse le 3 ore il gelato al the verde e'pronto per essere servito, si consiglia di tirarlo fuori dal freezer almeno 10 minuti prima per farlo ammorbidire.

Servire il tutto in un bicchiere e alternare gli strati di gelato a quelli di salsa ai frutti rossi e biscotti McVitie's Original Digestive.

http://www.ricettemagiche.it/?recipe=gelato-al-the-verde-frutti-rossi-e-biscotti-croccanti-digestive