Gelato al cognac e alle Prugne della California

Preparazione: 1-2 giorni

Tempi di congelamento: 2 giorni

Porzioni: 1-2 persone

Ingredienti:

24 Prugne della California
Cognac
300 ml di doppia panna
Lattina di latte condensato
1 cucchiaino di pasta di baccelli di vaniglia
piccola quantità di marzapane tagliato a cubetti minuscoli



Preparazione:

1. In una ciotola di vetro mettere le Prugne della California e coprire con il cognac.
2. Lasciare in ammollo per almeno una notte, ma 1-2 giorni sono ottimali.
3. Togliere le Prugne della California dal liquido, tritarle finemente e metterle da parte.
4. Tagliare il marzapane in piccoli quadrati. Se si desidera, si possono formare delle palline.
5. In una ciotola capiente montare la panna fredda fino a renderla densa, facendo attenzione a non montarla troppo: non deve diventare burro!
6. In un'altra ciotola capiente montare il latte condensato fino a quando non avrà cambiato leggermente colore e sarà diventato molto denso.
7. Incorporare delicatamente circa 2 cucchiai di latte condensato montato come panna montata.
8. Aggiungere il resto del latte condensato e mescolare delicatamente - non si vuole eliminare tutta l'aria dalla crema.
9. Inserire le Prugne della California e poi i pezzi di marzapane.

10. Se si desidera, si può aggiungere un po' di liquido per intensificare il sapore.
11. Versare in un contenitore di plastica adatto al congelamento e mettere in freezer.
12. Congelare per almeno un paio di giorni.