

SORBETTO ALL'ARANCIA

Ingredienti

- 1 limone
- zucchero (170g)
- cannella
- panna fresca da montare (300ml)
- 2 arance
- grand marnier (3ml)
- 4 tuorli

Come si prepara

Lavate le arance, grattugiatene la buccia poi spremetele. Spremete anche il limone.

In un pentolino, sbattete i tuorli insieme a 120 gr di zucchero finché il composto non diventi chiaro. Aggiungere il succo degli agrumi e il Grand Marnier.

Mettete il pentolino sulla fiamma alta, e sbattete la preparazione energicamente, con la frusta, finché non diventi spumeggiante.

Riducete quindi il fuoco e mescolate con una spatola finché la crema non diventi spessa. Togliete dal fuoco, lasciate intiepidire e aggiungete parte della buccia di arancia. Il resto tenetelo da parte per la decorazione.

Montate la panna fresca, freddissima, e aggiungete solo alla fine lo zucchero rimanente. Incorporate delicatamente la panna montata al composto di tuorli e arancia ormai a temperatura ambiente.

Preparate degli stampini alti 5 cm. Avvolgete ogni recipiente con una striscia di carta da cucina, in modo che la carta superi il bordo dei recipientini di 2-3 cm. Fissate la carta con un giro di spago da cucina.

Riempite i recipienti con la preparazione fino all'orlo della carta.

Sistamate i soufflé nel congelatore per 6 ore.

Prima di servire, rimuovere la carta e lo spago, spolverate la superficie dei soufflé con un po' di cannella e decorate con la buccia d'arancia.

Difficoltà: 3

Tempo: 50

Tabella nutrizionale

Valore energetico	186 kcal 779 kJ
-------------------	--------------------

Tags

occasioni speciali, pasqua, Soufflè, new, dolci al cucchiaio, gelati, semifreddi, Sorbetto

