

## SOUFFLÈ GELATO

### Ingredienti

- 5 uova
- zucchero (150g)
- panna fresca da montare (500ml)
- vaniglia

### Come si prepara

Far cuocere lo zucchero con l'acqua fino al punto "filo molle".

Montare con una frusta i rossi d'uovo con una bustina di vaniglia e diluire con lo zucchero cotto, continuando a montare fino a quando il composto non si raffreddi.

Unire la chiara d'uovo montata a neve.

Aggiungere la panna anch'essa montata.

Amalgamare il tutto molto lentamente ed aggiungere, se si vuole avere un gusto diverso, aromi a piacere per esempio caffè, essenza di nocciole, cioccolato a scaglie.

Versare in uno stampo e lasciare in frigo per due ore.

**Difficoltà: 2**

**Tempo: 150**

### Tags

dolci, dessert, gelati, sorbetti, Soufflè gelato

