

Gelat de Mango deshidratat

(Agraïm aquesta recepta a la Joyce Waley Cohen. Amb les quantitats obtindreu 8 racions)

100 g de mangos deshidratats al sol
1 copa/tassa de vi blanc o Suc de Fruita Tropical
3 Ous (separeu les clares dels rovells)

140 g de Sucre en Pols
½ pinta (1 tassa o 237 ml) de nata enriquida lleugerament batuda

1. Primer rehidrateu el mango en vi blanc, o per a una versió no alcohòlica, en un suc tropical. Utilitzeu prou líquid per cobrir la fruita.
2. Passada ½ hora més o menys, passeu la fruita rehidratada i feu-ne puré.
3. Bateu les clares fins que estiguin a punt de neu, llavors afegiu-hi els 70 g. de sucre en pols i torneu a batre.
4. Afegiu la nata a les clares batudes i seguiu remenant amb compte.
5. Després, utilitzant un bol gran, bateu el rovell d'ou i els 70 g de sucre restant fins que espesseixi la barreja.
6. Per acabar, afegiu el puré de mangos a la barreja.
7. Congeleu durant aproximadament 1-2 hores. Un cop semicongelada la barreja, torneu-la a barrejar per treure els cristalls de gel.

Aquesta recepta conté ous crus, aneu en compte en èpoques de calor.