

Coppa del Nonno

senza glutine



Ingredienti (per 4 coppe)

Ricotta senza lattosio 250 gr

Caffè espresso 2 tazzine (freddo)

Zucchero 60 gr

2 Tuorli

1 cucchiaino di cacao amaro #

1 cucchiaino amido di mais #

Vaniglia q.b.

Un pizzico di sale

Procedimento

Prepara la base al caffè: In un pentolino mescola i tuorli con lo zucchero, poi aggiungi il cacao e l'amido di mais. Versa il caffè poco alla volta, mescolando per evitare grumi. Cuoci la crema: Metti sul fuoco basso e cuoci fino a quando si addensa leggermente. Spegni, aggiungi la vaniglia e lascia raffreddare completamente. Monta la ricotta fresca fredda da frigo, poi uniscila delicatamente alla crema al caffè ormai fredda. Mescola dal basso verso l'alto fino a ottenere una mousse liscia e vellutata. Versa nelle coppette e lascia riposare in frigorifero per almeno 2 ore. Guarnisci con una spolverata di cacao o qualche chicco di caffè per un tocco elegante.

Consiglio: *Per un effetto ancora più "gelato", mettile 30 minuti in freezer prima di servirle: consistenza perfetta da cucchiaino*

Ricetta originale di Chef Simone Buzzi modificata per le mie esigenze