



Torta di datteri con gelato alla cannella e composta di mele

Per la torta di datteri:

150 grammi di datteri
150 grammi di mandorle
5 tuorli d'uovo
150 grammi di zucchero
5 albumi

Per il gelato alla cannella:

3 tuorli d'uovo
100 grammi di zucchero
250 millilitri di latte
125 grammi di panna
1 stecca di vaniglia
1 pizzico di cannella
20 millilitri di acquavite di ciliegie

Per la composta di mele:

2 mele
125 millilitri di vino bianco
1 cucchiaio di zucchero
4 chiodi di garofano
1 limone

Scaldare il forno a 200°C.

Sbucciare i datteri e tritarli finemente con le mandorle. Sbattere a schiuma i tuorli d'uovo con lo zucchero ed incorporarli ai datteri ed alle mandorle. Montare gli albumi a neve ed incorporarli delicatamente al composto. Versare il composto nello stampo imburrato. Cuocere a 200 gradi per 15 minuti.

Gelato alla cannella

In una scodella sbattere fino ad ottenere un composto cremoso i tuorli d'uovo, lo zucchero e la cannella. Portare ad ebollizione il latte con la panna e la vaniglia. Togliere la stecca di vaniglia, aprirla nel senso della lunghezza e raschiare delicatamente la polpa con un coltellino. Aggiungerla al latte ed incorporare al composto con i tuorli d'uovo. Mettere al fuoco in una casseruola e far rassodare un pochino il composto, senza smettere di mescolare; non deve assolutamente bollire. Togliere dal fuoco, versare in una scodella. Far raffreddare e versare nella gelatiera, in modo da ottenere il gelato.

Composta di mele

Sbucciare le mele, tagliarle a spicchi e metterle in una pentola. Aggiungere il vino, lo zucchero, i chiodi di garofano, la scorza e il succo di limone. Coprire e cuocere brevemente. Far raffreddare, senza togliere il coperchio.