



SOUFFLE' AL CIOCCOLATO CON GELATO AL FRESCO SPALMABILE

Ingredienti

220 g di albumi d'uovo
150 g di tuorli d'uovo
140 g di cioccolato 70%
30 g di zucchero
20 g di cognac
20 g di zenzero tritato
1 lt di latte
250 g di Fresco Spalmabile Nonno Nanni
100 g di zucchero semolato
30 g di latte in polvere
15 g di inulina
20 g di glucosio
1 baccello di vaniglia (solo i semi)

Procedimento

Per preparare il soufflé, unire i tuorli, il cognac, lo zenzero e il cioccolato già fuso. Montare i bianchi con lo zucchero. Incorporare la meringa 1/3 alla volta e riempire i pirottini precedentemente imburrati e zuccherati.

Cuocere in forno a 180° C per circa 7 minuti.

Per il gelato, unire tutti gli ingredienti in una pentola.

Cuocere portando il composto a 84° C, frullare e mantecare in gelatiera.

Servire il soufflé caldo con una pallina di gelato.