



Emilio Perucci

# ICE CAKE ALLA STRACCIATELLA AI FRUTTI DI BOSCO, SU BASE DI BISCOTTO OREO



abbiamo scelto:

## **OREO SANDWICH**

GELATO CON PANNA CON BISCOTTI AL CACAO MAGRO  
RIPIENI DI CREMA AL GUSTO VANIGLIA



## **INGREDIENTI**

4 Oreo Sandwich  
250 g di lamponi  
250 g di fragole  
100 g di more  
100 g di ribes

250 g di zucchero  
12 g di gelatina in fogli  
un pizzico di cannella in polvere  
1 limone

## **PROCEDIMENTO**

Lavare delicatamente i frutti di bosco e asciugarli con un panno carta.

Frullare 200 grammi di lamponi e 200 grammi di fragole, filtrare in un colino a maglia fine per eliminare i semi, unire lo zucchero e il succo di mezzo limone.

Ammollare la gelatina in acqua fredda per dieci minuti, scaldare in microonde 1/3 della purea di frutta per 15 secondi e usarla per sciogliere la gelatina, quindi unirla al resto dei lamponi. Creare in un piatto fondo uno strato di 2 centimetri di spessore. Raffreddare in frigo per un paio d'ore.

Separare il gelato Oreo dal biscotto, avendo cura di non romperlo, e conservarlo in freezer.

Con un coppa pasta rotondo di circa 6 centimetri di diametro, ricavare due dischi di biscotto; tenere da parte i ritagli per la decorazione.

Con lo stesso coppa pasta, ricavare 4 dischi di gelatina. Creare quindi 4 sandwich, alternando 2 strati di biscotto ad uno di gelatina di frutti rossi. Conservare i biscotti in congelatore.

Sempre utilizzando lo stesso coppa pasta, dare forma al gelato dei 4 Oreo Sandwich. Conservare in freezer.

Al momento del servizio, montare il gelato sui dischi di biscotto e gelatina di frutti rossi. Decorare con frammenti di biscotto Oreo. Servire accompagnando con frutti di bosco.