



Bimby: Gelato flambè - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

### Ingredienti:

350 gr. latte intero, 200 gr. panna fresca, 100 gr. zucchero, 1 bustina di vanillina, 1 cucchiaino di agar agar, 1 pizzico di sale, 6 cucchiaini di marmellata di albicocche, 6 zollette di zucchero, 1 mis. Grand Marnier  
Inserire nel boccale latte, panna, zucchero e sale: 6 min. 80° vel.2. Aggiungere l'agar agar miscelato a un cucchiaino di zucchero: 7 sec. vel.7. Qualche secondo prima del termine, unire la vanillina. Versare il composto in un contenitore di stagnola, largo e basso e porre il tutto nel congelatore per almeno 12 ore. Al momento di servire, tagliarlo a cubetti, inserirli nel boccale e mantecare bene: 15 sec. vel. 9 ed altri 40 sec. vel. 6, spatolando. Mettere una parte del gelato così ottenuto in coppette o calici, distribuire in ognuna un cucchiaino di marmellata, il gelato rimasto e terminare una una zolletta di zucchero. In una piccola casseruola (con manico lungo) mettere il liquore, scaldarlo sul fuoco per qualche secondo. Infiammare il liquore, accostando cautamente un fiammifero acceso, versarlo sulle zollette di zucchero e servire subito.

eCucinando.it