

# Coppetta del Nonno



Difficoltà:  
**MEDIA**



Tempo:  
**30 MINUTI**



Portata:  
**DOLCI**



info.unicommperte.it

## **Ingredienti**

tuorli 6  
zucchero 150 g  
acqua 70 g  
caffè solubile 15 g  
panna fresca 400 g  
meringhe e cacao in polvere per decorare qb

## **Preparazione**

In un pentolino cuocere zucchero e acqua e con un termometro controllare la temperatura man mano che lo sciroppo si addensa. Nel frattempo montare i tuorli con una frusta elettrica, ottenendo un composto spumoso. Non appena lo sciroppo arriva alla temperatura di 118°, iniziare a versarlo a filo sui tuorli, continuando sempre a montare con le fruste elettriche, fino a quando il composto non raffredda completamente. In un'altra ciotola montare la panna bene ferma.

In un bicchierino sciogliere il caffè solubile con pochissima acqua fino a ottenere un composto molto denso; aggiungerlo alla montata di uova, mescolando bene. Poi unire anche la panna. Trasferire il composto in uno stampo e mettere in congelatore. Lasciare per 4 ore se si utilizza uno stampo grande, un'ora se gli stampini sono individuali.

Al momento di servire il dolce, togliere dal freezer, attendere 10 minuti prima di sformare, quindi decorare con una spolverata di cacao e piccole meringhe.

## **Il nostro consiglio**

I tuorli cuociono grazie al calore dello sciroppo di zucchero, che permette di avere una consistenza da gelato, anche senza la gelatiera.