

## Gelato ai Läckkerli con pere e ribes neri



**Preparazione:** circa 35 minuti

**Nel congelatore:** circa 3 ore

Per 4 coppette da circa 1 ½ dl

Ricetta di  
Betty Bossi.

*Betty Bossi*

**120 g Läckkerli basilesi**, a pezzetti

**1 CC di gelatina di mele cotogne**

**1 dl di acqua**, bollente

---

**2 tuorli d'uovo freschi**

**2 CC di zucchero**

**2 CC di acqua**

**½ CC di succo di limone**

**1 ½ dl di panna intera**

---

**2 CC di zucchero**

**½ cc di succo di limone**

**1 dl di succo di ribes neri**

**2 pere**, a pezzetti

---

## 2 Lächerli basilesi, a cubetti

---

1. Versare in una ciotola i Lächerli e la gelatina, versarvi sopra acqua bollente e lasciar riposare coperto per circa 5 minuti, quindi mescolare fino a ottenere un composto liscio.
2. Mettere in una ciotola fine i tuorli e lo zucchero. Con un frullino manuale mescolare a bagnomaria con acqua quasi al punto di ebollizione fino a ottenere un impasto chiaro e cremoso. Togliere la ciotola. Aggiungere e mescolare poco a poco il composto di Lächerli, continuare a mescolare finché si raffredda completamente. Aggiungere e mescolare il succo di limone. Montare la panna e incorporarla delicatamente con la spatola. Distribuire l'impasto di Lächerli nelle coppette, riporle coperte nel congelatore per circa 3 ore.
3. Portare a ebollizione zucchero, succo di limone e succo di ribes neri, aggiungere le pere, lasciar sobbollire il composto coperto a fuoco medio per circa 8 minuti fino ad ammorbidirlo, mettere da parte coperto.
4. Togliere dal congelatore circa 15 minuti prima di servire. Distribuirvi sopra le pere e i Lächerli sbriciolati.

**Consiglio Betty Bossi:** Invece delle pere, utilizzare mele o prugne. Invece dei Lächerli basilesi, utilizzare pan di zenzero. Preparare le pere circa 1 giorno in anticipo, lasciar raffreddare, tenerle coperte in congelatore, in modo da ottenere un colore rosso ancora più intenso.

**Consiglio Miele:** Inserire le pere con lo zucchero e il succo di limone e di ribes neri in un sacchetto sottovuoto e chiuderlo correttamente. Cuocere le pere per circa 30 minuti a circa 80 gradi nel forno a vapore, lasciar raffreddare.

Se vuoi ispirarti ad altre ricette dalla nostra iniziativa #SharedKitchen, visita il nostro sito: [lovetoshare.ch](http://lovetoshare.ch)