

# Torrone gelato pistacchio e lampone

## Ingrédients

- 60g di albumi
- 40g di acqua
- 150g di zucchero semolato
- 500g di panna liquida al 35% di materia grassa
- 200g di pistacchi

## Préparation

1. Una nuova idea di dessert gelato senza gelatiera e senza forno!
2. Per questo torrone gelato ti basterà avere un termometro e uno sbattitore elettrico per deliziarti dopo pochi minuti di preparazione. L'ho fatto in versione pistacchio/lamponi, ma puoi aggiungere la frutta secca che preferisci e sostituire la coulis di lamponi con un altro frutto o con caramello, cioccolato; alcune idee per ispirarti: pistacchi/coulis di albicocca, nocciole/caramello, mandorle/cioccolato fondente, noci pecan/cioccolato al latte, nocciole/passion fruit, mandorle/mirtilli.
3. Materiale: Robot da pasticceria Termometro Ingredienti: Ho usato i pistacchi Koro: codice ILETAITUNGATEAU per il 5% di sconto su tutto il sito (non affiliato).
4. Prepara uno sciroppo con l'acqua e lo zucchero.
5. Quando lo sciroppo raggiunge i 110°C, inizia a montare gli albumi.
6. Quando raggiunge i 121°C, versalo sugli albumi che devono essere spumosi ma non fermi.
7. Monta alla massima velocità fino a ottenere una meringa liscia, lucida e raffreddata.
8. Monta la panna liquida a neve.
9. Mescola la meringa italiana e la panna montata, quindi incorpora i pistacchi.
10. Versa la preparazione in uno stampo da plumcake rivestito di pellicola alimentare, poi metti in congelatore.
11. Quando il torrone gelato è pronto, sformalo, poi servilo accompagnato da coulis di lamponi e lamponi freschi.
12. Buon appetito!