



Numero persone: **6**

Difficoltà: **Bassa**

Tempo di preparazione: **20 minuti**

Autore: **Chef Mene**

---

## INGREDIENTI:



**3**

confezioni di more grandi



**1l**

acqua (meglio se in bottiglia)



**1Kg**

zucchero



**1Kg**

gelato allo yogurt



**250g**

di panna da montare o 1 confezione di panna montata spray



cannella in polvere

---

### **DESCRIZIONE:**

Questo mese vorrei presentarVi una ricetta fresca e veloce adatta all'estate, che vi richiederà pochissime abilità manuali e poco tempo di preparazione. Lo yogurt o iogurt (dal turco Yoğurt), è un alimento preparato con qualsiasi tipo di latte, generalmente vaccino, di consistenza cremosa e di sapore acidulo che grazie alla contaminazione con i fermenti lattici, ha subito un processo di fermentazione durante il quale il lattosio è stato trasformato in acido lattico. La legge italiana riconosce che possa essere fregiato della denominazione commerciale di yogurt soltanto il latte di vacca fermentato con *Lactobacillus Bulgaricus* e *Streptococcus Termophilus*. La legge italiana prevede inoltre che tali microrganismi siano vivi e vitali (in grado di metabolizzare e moltiplicarsi) fino al momento del consumo. La densità cellulare, definita anch'essa per legge deve essere uguale o superiore a 100.000.000 di cellule (unità formanti colonia) per millilitro. Tuttavia ciò non toglie che prodotti ottenuti da latte diversi e/o da fermenti diversi (ad esempio i fermenti probiotici) possano risultare migliori sotto un punto di vista gastronomico o nutrizionale.

### **ESECUZIONE:**

Tagliare le more a metà per il senso della loro lunghezza e sistemarle distese il più possibile in un qualsiasi contenitore. Preparare lo sciroppo di zucchero facendo bollire insieme acqua e zucchero per 1-2 minuti, quindi versare ancora caldo sopra i frutti di bosco ricoprendoli completamente. Lasciar raffreddare e riporre in frigorifero, per la presentazione del dessert, con l'ausilio di un colino, far sgocciolare leggermente le more prima di metterle nel bicchiere, lasciando comunque qualche goccia del loro sciroppo. Aggiungere una pallina di gelato allo yogurt e coprire infine con la panna montata. A piacere spolverare con della cannella. Per arricchire di sapore lo sciroppo e di conseguenza le more, potrete farvi bollire insieme erbe limonate, timo o menta ad esempio, da rimuovere prima di versare lo sciroppo sui frutti. In accompagnamento a questo dolce, vi consiglio di abbinare la "Crème de Cassis" un liquore rosso e dolce, al sapore di ribes, che servito freddo sorprenderà il palato dei vostri ospiti.