

## GELAT DE NOUGAT

### INGREDIENTS:

- 500 gr. de nata molt freda
- 100 gr. de sucre
- 4 rovells d'ou
- 50 gr. d'avellanes torrades sense pell
- 50 gr. d'ametlles torrades sense pell
- 100 gr. de fruites confitades variades.

### PREPARACIÓ:

Procurem que el got estigui el més fred possible. Hi posem la papallona i afegim la nata freda de nevera. Programem a velocitat 4 i posem en marxa l'aparell fins que estigui muntada. No tenim un temps exacte perquè depèn de la composició de cada nata. Cal que anem observant pel broc, fins que veiem que ja està muntada. Reservem en un bol gran.

Trossegem les ametlles i avellanes 3 segons/vel. 5. Reservem.

Posem a dins del got, la fruita confitada i li donem 1 segon de turbo, per tal de trossejar-la. També reservem la fruita amb els fruits secs.

Amb el got net, posem la papallona i afegim els rovells d'ou i el sucre.

Programem 3 min. /37°C/ vel. 4.

Barregem tot amb la nata amb compte que no baixi, es a dir ho fem a mà amb una espàtula.

Forrem un motlle de plum cake amb film transparent i aboquem la massa obtinguda amb la barreja de nata i fruits secs i fruita confitada. Tapem i guardem a dins del congelador durant unes 4 hores.

Suggeriment: Es pot acompanyar d'un coulis de maduixa o xocolata fosa.