

SEMIFRED DE GERDS (POLOS)

INGREDIENTS:

- 180 gr. de sucre
- 50 gr. d'aigua
- 3 clares d'ou
- 2/3 gotes de suc de llimona
- 250 gr. de nata per muntar
- 200 gr. de gerds congelats.

PREPARACIÓ:

1. En un primer pas fem un almívar. Posem dins el got el sucre i l'aigua i programem 10 minuts/ Varoma / vel 2. Retirem del got i reservem.
2. Sense rentar el got, posem la papallona a sobre les ganivetes, incorporem les clares d'ou i les gotes de suc de llimona. A continuació programem 3 minuts/ 37°C / vel. 3,5.
3. A continuació programem 5 minuts / vel. 3,5 i anem incorporant l'almívar que teníem reservat i encara calent, a fil i pel broc de la tapa. D'aquesta forma aconseguirem un merengue italià que retirarem a un bol i deixarem que es refredi.
4. Rentem el got, posem de nou la papallona sobre les ganivetes i muntem la nata. Retirem també a un altre bol i reservem a la nevera per tal que es mantingui freda.
5. Quan ja tenim tot preparat i fred, triturarem els gerds 10 segons/ vel progressiva del 5-10. Amb l'espàtula, fem baixar les restes de gerd de les parets del got al fons del got i repetim la trituració 10 segons / vel progressiva del 5-10.
6. Posem la papallona a sobre les ganivetes, afegim el merengue reservat i barregem 5 segons / vel. 5.
7. Afegim la nata muntada i barregem 5 segons / vel. 5. Aboquem tota la barreja dins els motlles dels polos. Amb una espàtula retirem l'excés de gelat i anivellem la superfície. Introduïm els pals als polos i els portem al congelador durant un mínim de 8 hores.
8. Desemmotllem i servim.