

## Jäätelöä rapean Prosciutto di Parman kera



Valokuva: Mats Dreyer

### Ainekset (4–6 annosta)

- 5 dl kuohukermaa
- 5 dl täysmaitoa
- 1 vaniljatanko pituussuunnassa halkaistuna
- 200 g sokeria
- 6 munankeltuista
- 2 liivatelehteä
- 4 viipaletta Prosciutto di Parmaa
- 2 rkl valkosuklaata raastettuna
- 8 tuoretta mansikkaa viipaloituina
- 1 rkl minttua hienonnettuna

### Valmistusohje:

- Kiehauta kerma, maito ja vaniljatanko kattilassa. Siirrä kattila pois liedeltä kiehausuksen jälkeen.
- Vatkaa sokeri ja munankeltuaiset keskenään suuressa kulhossa.
- Upota liivatelehdet kylmään veteen 10 minuutiksi.
- Asettele Prosciutto di Parma -viipaleet leivinpellille ja paista niitä uunissa 180 asteessa noin 10–15 minuuttia, kunnes ne ovat rapeita. Anna viipaleiden jäähtyä paperin päällä. Hienonna rapeaksi paistunut parmankinkku.
- Lisää lämmin maitoseos munaseokseen koko ajan sekoittaen. Kaada keskenään sekoitetut ainekset takaisin kattilaan.
- Aseta kattila takasin liedelle ja kuumenna seos 85-asteiseksi. Sekoita aineksia koko ajan kattilan pohjaa myöten lastalla. Heti kun seos on saavuttanut 85 asteen lämpötilan, nosta kattila pois liedeltä ja valuta seos takaisin kulhoon siivilän läpi.
- Purista vesi pois liivatelehdistä ja sekoita ne lämpimään jäätelötaikinaan.

- Anna jäätelötaikinan jäähtyä.
- Sekoita jäätelömassaa jäätelökoneessa, kunnes se alkaa jähmettyä. Lisää joukkoon rapeaksi paistettua hienonnettua Prosciutto di Parmaa ja anna koneen käydä, kunnes jäätelö on valmista.
- Tarjoile jäätelö välittömästi tai kaada se rasiaan, jonka siirrät pakastimeen.
- Ripottele jäätelön päälle raastettua valkosuklaata, mansikoita ja minttua ennen tarjoilua.

**Vinkki:** Voit myös pakastaa jäätelön ilman jäätelökonetta. Kaada siinä tapauksessa jäätelötaikina rasiaan, jonka siirrät pakastimeen. Ota rasia pois pakastimesta, sekoita seosta kunnolla puolen tunnin välein ja nosta rasia sen jälkeen takaisin pakastimeen. Jatka näin, kunnes jäätelö on jäähtynyt.