

## GELAT FET AL MOMENT

### LA COMPRA

4 préssecs madurs de bona mida, tous o durans  
150 g de formatge fresc magre 0° de matèria grassa  
200 ml de llet concentrada sense sucre tipus Ideal  
120 g de sucre glacé  
el suc de ½ llimona

### PREPARACIÓ (NO HI HA COCCIÓ)

1. La vigília, peleu els 4 préssecs i talleu-los a daus regulars. Obtindreu uns 300 g de producte net. Poseu-los a congelar ben plans, sense apilonar-los.
2. L'endemà, tritureu molt fi amb l'ajuda d'un robot de cuina els daus congelats de préssec, el formatge fresc, la llet concentrada, el suc de llimona i el sucre glacé. Es convertirà en un gelat cremós fet al moment.

### SERVIU-LO DIRECTAMENT A TAULA

Tècnicament no és un gelat, sinó una emulsió pel triturat d'un producte congelat i un altre de làctic i magre. Però fet al moment s'aconsegueix una textura magnífica de gelat de fruita. S'ha de tenir clar que aquest és un gelat per ser consumit al moment, sorprenentment cremós i gustós, però que no es pot guardar al congelador perquè perdria tota la finesa i la cremositat.

Carme Rusalleda