

## GELADO DE MASCARPONE COM AMEIXAS, ALPERCES E AMÊNDOAS CROCANTES (Carte D'Or)

### INGREDIENTES (4 PESSOAS)

Gelado de Mascarpone Carte D'Or	200 g de açúcar
12 ameixas secas, sem caroço, cortadas em pedaços grandes	1 vagem de baunilha
12 alperces secos, cortados em pedaços grandes	180 ml de água
	80 g de amêndoas laminadas

### PREPARAÇÃO

Abra a vagem de baunilha ao meio e retire as sementes. Num pequeno tacho, aqueça a água, o açúcar, as sementes da baunilha e a vagem. Deixe ferver alguns minutos até obter uma calda. Junte as ameixas e os alperces, tape e deixe cozer durante 10 minutos. Com a ajuda de uma escumadeira, escorra os alperces, as ameixas, a vagem de baunilha e reserve. Leve a calda de novo ao lume para que reduza e fique com a consistência de um xarope (10 minutos, aproximadamente). Deixe arrefecer.

Numa frigideira antiaderente, sem juntar qualquer gordura, torra as amêndoas. Passe as amêndoas torradas para um prato e deixe arrefecer.

Corte algumas ameixas e alguns alperces em pedaços pequenos e mantenha algumas ameixas e alguns alperces em pedaços grandes. Numa taça, coloque no fundo as ameixas e os alperces ainda mornos, acrescente por cima o gelado e finalize com um pouco de xarope e amêndoas torradas. Sirva de imediato.

