

Scritto da Nancy Tinervia
Martedì 19 Gennaio 2010 13:30



Per un **San Valentino** davvero speciale, romantico e pieno di passione, occorre: Gelato, zenzero, cioccolato e... "tu e la tua dolce metà" impegnati nella preparazione di un esclusiva ricetta di HÄAGEN-DAZS. Un momento davvero romantico soprattutto per chi apprezza la vera celebrazione dell'Amore, evitando i soliti luoghi affollati e poco intimi come ristoranti e locali, preferendo il caldo nido domestico per la festa degli Innamorati.

HÄAGEN-DAZS ci ha svelato un'esclusiva ricetta che ti mettiamo di seguito: "**Mezze sfere di Häagen-Dazs Ice Cream Smoothie glassate al cioccolato e zenzero candito**".



Lo zenzero, conosciuto da ben 5.000 anni e considerato da Atzechi, Arabi, Cinesi e Indiani come il Re delle spezie di Afrodite, diffusa e apprezzata in seguito anche in Occidente: spezia che ai giorni nostri continua a sedurre e il cioccolato che da sempre crea un indissolubile e indiscusso connubio con l'amore e gli innamorati.

Ingredienti per 4 persone:

500 ml di gelato Raspberry & Summer Berries Ice Cream Smoothie
50 gr di burro di cacao
30 gr di copertura di cioccolato al 66%
Zenzero candito tritato

Modalità di preparazione e presentazione:

Sciogliere dolcemente a bagnomaria il cioccolato con il burro di cacao tritato. Formare le palline di gelato e glassarle nel cioccolato sciolto; cospargere di zenzero candito prima che il cioccolato si rapprenda.

Approfondimenti: Sito web [HÄAGEN-DAZS](http://www.haagen-dazs.it)