
Knickerbocker glory: una coppa tutta da gustare

Autore: Fabio Di Nunno

Fonte: Città Nuova

Il knickerbocker glory, tradizionalmente associato alle isole britanniche, è una coppa gelato a strati, servita in molteplici varianti

Il knickerbocker glory rappresenta la quintessenza del dessert britannico, un sundae, cioè una coppa di gelato guarnita. Le sue prime tracce risalgono ad un manuale del 1915 per le fontane di soda, a quei tempi molto diffuse ed usate per rendere frizzanti le bevande o realizzare dei milkshake. Il knickerbocker è descritto per la prima volta negli anni '20 del Novecento ed è oramai popolare negli anni '30. Il nome knickerbocker glory può trovare origine nell'omonimo hotel o, molto più verosimilmente, dai knickerbockers, pantaloni a coste rosse e bianche, tipici dell'età vittoriana, lunghi fino al ginocchio, normalmente indossati dai ragazzi o per sport come la scherma. Il knickerbocker glory è servito in una coppa di vetro alta e può comporsi di gelato, panna, frutta, meringa, frutta secca e un'immane ciliegia sopra a tutto. Anche J.K. Rowling, in "Harry Potter e la Pietra Filosofale", nell'edizione originale inglese, ne parla: «Pranzarono al ristorante dello zoo e, quando Dudley fece un capriccio perché il suo knickerbocker glory non aveva abbastanza gelato in cima, zio Vernon gliene comperò un altro e a Harry fu permesso di finire il primo».

Ingredienti

Per il croccante di mandorla 1 cucchiaino di sciroppo 2 cucchiaini di zucchero 1 cucchiaino di sale 50 g di mandorle in scaglie

Per la salsa di lamponi 200 g di lamponi 2 cucchiaini di zucchero a velo

Per guarnire 200 ml di panna da montare (o montata) 1 cucchiaino di zucchero a velo 1 cucchiaino di estratto di vaniglia 4 ciliegie in maraschino o ciliegie fresche 200 g di frutta a scelta (ananas e uva bianca, oppure mirtilli e mango) 6 palline di gelato alla vaniglia 2 scaglie di cioccolato o wafer

Tempo di preparazione Mezz'ora

Per preparare il croccante di mandorla, riscaldare il forno a 200° (180° nel caso di un forno ventilato). Riscaldare lentamente lo sciroppo dorato, lo zucchero e il sale in una padella fino a sciogliere tutti gli ingredienti, quindi aggiungi le mandorle tritate e mescolare. Distribuire il composto su una teglia con carta da forno e cuocere per 6-8 minuti, fino alla doratura, quindi rimuovere, lasciare raffreddare e indurire, quindi tritare grossolanamente. Per preparare la salsa di lamponi, frullare o schiacciare i lamponi in una purea, quindi passare attraverso un setaccio per raccogliere i semi e aggiungere dello zucchero a velo. Montare la panna liquida in una ciotola capiente, con uno sbattitore, fino a quando non mantiene la sua forma, quindi aggiungere lo zucchero e la vaniglia e mescolare delicatamente. In alternativa, usare panna già montata. Per assemblare la coppa gelato, mettere una ciliegia sulla base di un bicchiere alto e aggiungere un cucchiaino di frutta tagliata a pezzettoni, seguito da una pallina di gelato e un cucchiaino di salsa di lamponi. Cospargere con il croccante di mandorle sbriciolato (o altra frutta secca) e ripetere gli strati, omettendo la ciliegia, altre due volte. Completare con un ciuffo di panna montata ed il croccante di mandorle, una seconda ciliegia e servire immediatamente. In alternativa è possibile usare altri gusti di gelato, una salsa al cioccolato, un mix di frutta secca e della frutta a scelta, a seconda dei propri gusti. Nel caso di allergie a mandorle, noci, pistacchi o altra frutta a guscio, sostituire con biscotti sbriciolati. La salsa di lamponi può essere preparata in anticipo e conservata, coperta, in frigorifero per un massimo di 2 giorni.