

## DOLCI E DESSERT

# Brioche a sorpresa

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

40 min

## Ingredienti per 4 persone

|                               |               |
|-------------------------------|---------------|
| Brioche grande (o un pandoro) | 1             |
| Frutta secca mista sminuzzata | 300 g         |
| Rum                           | 1 bicchierino |
| Cedro candito                 | 100 g         |
| Gelato di Crema e cioccolato  | 400 g         |
| Rum forte (per fiammeggiare)  | 1 bicchiere   |

## Preparazione

- 1 Acquistate una grossa veneziana dolce, del peso di circa 400 g e togliete la calotta superiore, scavandone via la mollica fino a lasciare uno spessore di circa tre centimetri.
- 2 Mescolate la mollica alla frutta secca sminuzzata, precedentemente ammollata con un po' di rum. Fate una base sul fondo della brioche con questo composto, poi unite una manciata di cedro candito sopra al ripieno.
- 3 Al momento di andare in tavola versate nella brioche quattro porzioni di gelato di crema e cioccolato (circa 4 etti) e chiudete con la calotta che avrete messo da parte.
- 4 Passate per cinque minuti la brioche, già disposta sul piatto di portata, in forno ben caldo, quindi togliete dal forno, versate in superficie della brioche il liquore o l'alcool da frutta e fiammeggiate, portando il dessert in tavola, à la flamme.
- 5 Si tratta di una preparazione semplice ma di grandissimo effetto e che è indicatissima anche nel corso di un pranzo elegante.