

DOLCI E DESSERT

Semifreddo pompadour

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

1 h

■ Ingredienti per 4 persone

Gelato alla vaniglia (v. ricetta)	1
Pan di Spagna	350 g
Cointreau (o altro liquore dolce)	1 bicchiere
Fragoline di bosco	500 g
Vino bianco	
Zucchero semolato	
Panna da montare	50 cl
Zucchero a velo	
Biscotti savoiardi	150 g

■ Preparazione

- 1 Prepare il 'Gelato alla vaniglia' (v. Ricetta). Mentre il gelato è in freezer a consolidarsi, predisponete uno stampo rotondo di circa 22-24 cm di diametro, foderatelo con carta di alluminio e mettetelo a gelare nel freezer.
- 2 Nel frattempo tagliate a fettine il pan di Spagna. Quando il gelato avrà raggiunto il punto giusto di consolidamento, toglietelo dal freezer e, nel contenitore stesso della gelatiera, incorporatevi due o tre cucchiaini di liquore, lavorandolo per qualche istante con un cucchiaino di legno per mantecarlo.
- 3 Con metà del gelato a disposizione fate uno strato nello stampo e livellatene accuratamente la superficie. Disponete la metà delle fettine di pan di Spagna sul gelato e bagnatele con del liquore.
- 4 Fate quindi un secondo strato di gelato e coprite con il pan di Spagna rimasto, bagnando anche questo con il liquore. Coprite tutto con un foglio di carta di alluminio e introducete nel freezer per circa 1 ora.
- 5 Nel frattempo lavate le fragoline nel vino, privatele dei piccioli, mettetele in una terrina e spolverizzatele di zucchero. Bagnatele quindi con del liquore e lasciatele macerare per 15 minuti.

- 6 Con la frusta a mano o con quella elettrica montate a neve densa la panna (che dovrà essere molto fredda per dare buoni risultati) e incorporatevi due cucchiaini di zucchero a velo.
- 7 Mettetela quindi in una tasca per dolci con la bocchetta a stella o in una siringa.
- 8 Al momento opportuno estraete il semifreddo dal freezer, capovolgetelo su un piatto da dolci (meglio se prima raffreddato in frigorifero) ed eliminate la carta di alluminio.
- 9 Circondare i bordi del semifreddo con i savoiardi disposti verticalmente. Decorate tutt'intorno con la panna montata, lasciando nel centro del semifreddo uno spazio sufficiente per le fragoline, che disporrete a piramide. Servite immediatamente questo semifreddo di grande effetto.