

DOLCI E DESSERT

Trionfo di amarena

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

1 h

■ Ingredienti per 4 persone

Colla di pesce	3 fogli
Burro	75 g
Biscotti secchi	150 g
Grand Marnier	
Latte	50 cl
Zucchero	200 g
Tuorli d'uovo	4
Farina	25 g
Vaniglina	1 bustina
Panna da montare	25 cl
Amarene	500 g

■ Preparazione

- 1 Mettete la colla di pesce ad ammorbidire in acqua fredda. Fate fondere 50 g di burro. Mettete i biscotti in un canovaccio pulito e pestateli con il batticarne fino a ridurli in polvere.
- 2 Trasferiteli in una terrina e unitevi il burro fuso e tanto liquore quanto ne servirà per ottenere un composto denso e compatto.
- 3 Ungete di burro una teglia dal bordo sganciabile e versatevi il composto, formando uno strato di circa 2 cm che livellerete con il dorso di un cucchiaio.
- 4 Mettete la teglia in frigorifero. Fate bollire il latte con 100 g di zucchero. Mettete i tuorli in una casseruola di smalto, unitevi la farina e la vaniglina e montate il tutto con una piccola frusta.
- 5 Diluite con il latte caldo, mescolando senza interruzione. Tenete il composto sul fuoco, rimestando in continuazione con un cucchiaio di legno fino ai primi fremiti dell'ebollizione.

- 6 Strizzate due fogli di colla di pesce ed amalgamateli al composto. Togliete dal fuoco e lasciate raffreddare completamente. Montate la panna e incorporatela al composto.
- 7 Togliete la teglia dal frigorifero, versatevi il composto e mettete in freezer. Lavate le amarene, snocciolatele con l'apposito utensile e ponetele in un tegame con il restante zucchero.
- 8 Rimestate a fuoco dolce, per circa 15 minuti, poi aggiungete l'ultimo foglio di colla di pesce ben strizzato e amalgamate accuratamente; lasciate raffreddare.
- 9 Togliete il dolce dal freezer e distribuitevi sopra le amarene con il loro sciroppo. Tenete ancora in freezer per circa 4 ore.
- 10 Trascorso il tempo stabilito, togliete la teglia dal freezer, sganciatene il bordo e fate scivolare il dolce gelato sul piatto da portata. Servite subito.