

DOLCI E DESSERT

Bomba charlotte

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

50 min

Ingredienti per 4 persone

Gelato al liquore (v. ricetta)	1
Pan di Spagna	300 g
Liquore usato per il gelato al liquore	1/2 bicchiere
Cioccolato fondente	1 tavoletta
Noci	6
Panna	1 confezione

Preparazione

- 1 Preparete il 'Gelato al liquore' (v. Ricetta). Procuratevi quindi uno stampo per bombe a forma di cupola, rivestitene l'interno con carta di alluminio e mettetelo nel freezer a gelare per almeno 1 ora.
- 2 Nel frattempo tagliate a fettine un quantitativo di pan di Spagna sufficiente a rivestire le pareti dello stampo e a coprire il gelato; tagliate il pan di Spagna rimanente a dadini piccolissimi.
- 3 Spruzzate le fettine con un pochino del liquore a disposizione; mettete i dadini di pan di Spagna in una ciotola e spruzzate anche questi con il liquore.
- 4 Tagliate a scaglette il cioccolato fondente e spezzettate minutamente i gherigli di noci.
- 5 Ora prendete dal freezer il gelato al liquore precedentemente preparato, mantecatelo con un cucchiaino di legno per qualche minuto, quindi unitevi i dadini di pan di Spagna, le scaglie di cioccolato e i gherigli di noci.
- 6 Amalgamate il tutto delicatamente e mettete temporaneamente il composto nel freezer. Nel frattempo tappezzate le pareti dello stampo con le fettine di pan di Spagna, conservandone qualcuna per coprire la bomba.
- 7 Quindi sistemate nello stampo il gelato al liquore, livellatene accuratamente la superficie e coprite con le fettine di pan di Spagna rimaste.
- 8 Coprite lo stampo con un foglio di carta di alluminio e tenetelo in freezer per circa 2 ore. Al momento di servire, sformate la 'bomba' su un piatto precedentemente raffreddato e

decoratela con la panna.