

DOLCI E DESSERT

Bomba deliziosa

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

1 h

Ingredienti per 4 persone

Gelato alla vaniglia (v. ricetta)	1
Tuorli d'uovo	3
Zucchero	150 g
Farina	1 cucchiaio
Latte	25 cl
Cioccolato fondente	50 g
Biscotti amaretti	50 g
Amaretto di Saronno	1/2 bicchiere
Pan di Spagna	200 g
Panna da montare	1 bicchiere
PER GUARNIRE	
Biscotti amaretti (facoltativo)	alcuni

Preparazione

- 1 Prepare il 'Gelato alla vaniglia' (v. Ricetta). Mettete in freezer uno stampo per bombe. Sgusciate le uova, mettete i tuorli in una terrina, unitevi lo zucchero e mescolate sino a montare a spuma i due ingredienti.
- 2 Incorporate successivamente la farina, mescolando accuratamente per evitare la formazione di eventuali grumi. Fate quindi scaldare il latte e versatelo, filo a filo, sulle uova.
- 3 Trasferite il composto in una casseruola e fate cuocere a fiamma bassissima fino a quando inizierà una leggera ebollizione.
- 4 Togliete quindi il recipiente dal fuoco, trasferite la crema nella terrina usata in precedenza e continuate a mescolare fino a farla raffreddare.
- 5 Riducete in scaglie il cioccolato fondente e pestate finemente gli amaretti. Togliete dal freezer il gelato alla vaniglia e mantecatelo con un cucchiaio di legno per qualche minuto, in modo da ammorbidirlo un po'; unitevi quindi gli amaretti pestati e un cucchiaio

di amaretto di Saronno e mescolate per far amalgamare il composto.

- 6** Ora estraete dal freezer lo stampo per bombe, rivestitene l'interno con carta di alluminio e sistematevi dentro il gelato, pressandolo con un cucchiaino alle pareti dello stampo: si verrà così a formare una larga cavità centrale nella quale, in seguito, sistemerete il ripieno.
- 7** Introducete nuovamente lo stampo con il gelato nel freezer. Nel frattempo tagliate a fette il pan di Spagna; allineatene due terzi su un piatto e spruzzatevi l'amaretto di Saronno rimasto.
- 8** Montate densamente la panna; incorporatene due terzi alla crema di uova ormai fredda e aggiungete infine il cioccolato in scaglie. Fate amalgamare tutti gli ingredienti.
- 9** Levate lo stampo dal freezer e adagiate tutt'intorno sul gelato le fette di pan di Spagna imbevute di liquore; nella cavità centrale residua versate la crema preparata, livellandone accuratamente la superficie.
- 10** Coprite il tutto con le fette rimanenti di pan di Spagna e sistemate su queste un foglio di carta di alluminio (o meglio ancora coprite con il coperchio dello stampo).
- 11** Introducete la 'bomba' nel freezer e lasciatevela per altre 2 ore. Al momento di servire, immergete per un attimo lo stampo in acqua bollente per poter sfornare più facilmente il semifreddo, quindi asciugatelo e capovolgetelo sul piatto da dolci.
- 12** Eliminate la carta di alluminio con cui avete rivestito lo stampo e che ricopre ora il dessert.
- 13** Con l'aiuto di una siringa per dolci con la bocchetta a stella decorate la superficie della 'bomba' con dei ciuffetti di panna montata. Volendo, potete completare la decorazione con qualche amaretto intero. Servite subito.