

DOLCI E DESSERT

Bomba fantasia

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

30 min

Ingredienti per 4 persone

Sorbetto di prugne (v. ricetta)	350 g
Sorbetto al limone (v. ricetta)	350 g
Sorbetto di banana (v. ricetta)	350 g
Pan di Spagna	200 g
Kirsch	
Biscotti amaretti	100 g

PER GUARNIRE

Panna da montare

Preparazione

- 1 Prepare i 3 sorbetti, seguendo le ricette relative, ma dimezzando le dosi e componete la bomba. Prendete uno stampo da plumcake piuttosto ampio e stendetevi il sorbetto di prugne in uno strato compatto e uniforme.
- 2 Fate poi uno strato di fettine di pan di Spagna leggermente sovrapposte fra loro (utilizzerete la metà del quantitativo a disposizione) e spruzzate abbondantemente di kirsch.
- 3 Mettete quindi il sorbetto al limone e il restante pan di Spagna a fettine. Spruzzate ancora di kirsch e completate con il sorbetto alla banana, livellando la superficie con il dorso di un cucchiaio.
- 4 Coprite con un foglio di carta oleata e tenete in freezer per 3-4 ore. Sbriciolate la metà degli amaretti (potete pestarli in un mortaio, oppure metterli in una busta di plastica e frantumarli con il batticarne).
- 5 Montate densamente la panna, usando una frusta a mano o quella elettrica (ricordatevi che per una ottima riuscita di questa operazione, la panna deve essere fredda).
- 6 Al momento di servire, togliete lo stampo dal freezer, immergetelo per un attimo in acqua bollente per sfornare più facilmente il dessert, quindi asciugatelo e capovolgetelo sul piatto da dolci.

- 7 Coprite la superficie con gli amaretti sbriciolati e decoratela a vostro gusto con quelli interi e con dei ciuffetti di panna montata, che formerete con l'aiuto di una tasca per dolci con la bocchetta a stella. Servite subito.