

DOLCI E DESSERT

Bomba pralinata

DOSI

6 persone

PREPARAZIONE

1 h 15 min

Ingredienti per 6 persone

PER IL RIPIENO

Pan di Spagna	150 g
Alchermes	1 bicchierino
Mandorle pralinate	100 g
Base per gelati alla Crema (v. ricetta)	500 g

PER IL RIVESTIMENTO ESTERNO

Cioccolato da copertura	150 g
Zucchero	200 g
Tuorli d'uovo	6
Doppia panna	25 cl
Latte	1/2 bicchiere

Preparazione

- 1 Tagliate il pan di Spagna a dadini, mettetelo in una terrina e bagnatelo con l'alchermes. Raccogliete le mandorle in un sacchetto e pestatele con il batticarne, per tritarle finemente.
- 2 Unite i due ingredienti alla 'Base per gelati alla crema' (v. Ricetta), preparata con circa due terzi delle dosi, e lasciata nel contenitore della gelatiera.
- 3 Mescolate con cura gli ingredienti fino ad ottenere un composto perfettamente amalgamato, che passerete in freezer per 2 ore (naturalmente potete anche comprare il gelato già fatto; in questo caso userete un recipiente di metallo o di ceramica resistente agli sbalzi di temperatura, perché poi dovrete metterlo nel freezer).
- 4 Ora preparate il 'rivestimento' esterno della bomba. Dividete il cioccolato da copertura a pezzi, mettetelo in una casseruolina e fatelo sciogliere a bagnomaria, su fuoco dolce, rimestando in continuazione e unendo, se necessario, anche due o tre cucchiaini di acqua; quindi levatelo dal fuoco e tenetelo in caldo.

- 5 Mettete lo zucchero in un'altra casseruolina, unitevi mezzo bicchiere di acqua e fate cuocere a fiamma bassa, fino a che lo sciroppo comincerà a formare delle grosse bolle in superficie.
- 6 A questo punto levatelo dal fuoco e fatelo intiepidire. Rompete le uova separando gli albumi dai tuorli; mettete questi ultimi in una terrina e montateli con la frusta elettrica, versandovi filo a filo lo sciroppo di zucchero.
- 7 Aggiungetevi anche il cioccolato fuso, poi amalgamate bene e fate raffreddare completamente la crema.
- 8 Montate a neve densa la doppia panna diluita con il latte (entrambi molto freddi), e unitela alla crema, mescolando accuratamente (se non trovate la doppia panna potete usare della normale panna da montare, che naturalmente non dovrà essere diluita con il latte; in questo caso il quantitativo della panna da montare dovrà essere uguale a quello della doppia panna più quello del latte).
- 9 Trasferite quindi il composto ottenuto nel freezer per circa 2 ore. Quando sarà abbastanza solido spalmatelo, con l'aiuto di una spatola, sulle pareti uno stampo per bombe, lasciando nel mezzo una profonda cavità.
- 10 Inserite in questo incavo il gelato alla crema pralinato preparato in precedenza; poi riempite completamente lo stampo con il gelato stesso, livellandone bene la superficie, e passate in freezer per altre 2 ore.
- 11 Al momento di servire, avvolgete per un momento lo stampo in un panno bagnato in acqua bollente e ben strizzato (questo accorgimento servirà a far uscire più facilmente il gelato) e sformate la bomba su un piatto da dolci.
- 12 Probabilmente durante questa operazione il gelato si scioglierà un po'; in questo caso potete asciugare con carta assorbente da cucina la parte sciolta, che si sarà depositata nel piatto, e rimettere la bomba in freezer per altri 30 minuti.
- 13 Tenete presente comunque che questo dessert non deve presentarsi eccessivamente duro, per poterlo tagliare senza difficoltà. Servite la bomba tagliata a 'spicchi'.