BOMBA ALLE MORE

Ingredienti per 4-6 persone:

- 200 g di frutta candita mista,
- 50 g di uva sultanina,
- maraschino,
- otto fogli di colla di pesce,
- 300g di more,
- 150 g di zucchero a velo,
- il succo di un limone,
- 150 g di nocciole sgusciate e pelate,
- una base di gelato alla crema,
- 350 g di panna (del tipo da montare).

Riducete a dadini piccolissimi la frutta candita e mettetela in una terrina con l'uva sultanina: irrorate abbondantemente di maraschino e lasciate macerare per 2 ore in frigorifero, mescolando di tanto in tanto.
Ponete a rinvenire la colla di pesce in acqua fredda.
Pulite, lavate e passate le more al setaccio, raccogliendole in una terrina; unitevi lo zucchero a velo, il succo di limone e mezzo bicchierino di maraschino, amalgamando bene il tutto.
Strizzate la colla di pesce e fatela sciogliere a bagnomaria, quindi incorporatela al passato di more, rimestando con un cucchiaio di legno, finché avrete ottenuto un composto perfettamente omogeneo.
Pestate le nocciole nel mortaio e mescolatele con il gelato alla crema (acquistato già pronto, o preparato in casa).
Rovesciate ora il gelato in uno stampo semisferico e premetelo con il dorso di un cucchiaio, in modo che aderisca bene alle pareti dello stampo e le ricopra interamente, formando un largo incavo centrale.
Tenete in freezer.
Montate la panna ed aggiungetene due terzi al composto di more, insieme alla frutta candita e all'uva sultanina, ben sgocciolate nel liquore.
Rovesciate il tutto nell'interno dello stampo .
Livellate la superficie con il dorso di un cucchiaio, coprite con un foglio per almeno 3-4 ore.
Trascorso il tempo stabilito, estraete lo stampo dal freezer, immergetelo per un attimo in acqua bollente, quindi capovolgetelo sul piatto portata.
Guarnite con ciuffetti di panna e servite subito.