BOMBA CHARLOTTE

Ingredienti per 4 persone:

- una base di gelato al liquore,
- 300 g di pan di Spagna,
- mezzo bicchiere dello stesso liquore usato per il gelato,
- una tavoletta di cioccolato fondente,
- cinque-sei noci,
- una confezione spray di panna.

Preparate la base di gelato al liquore.
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.
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.
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.
Tagliate a scagliette il cioccolato fondente e spezzettate minutamente i gherigli di noce.
Ora prendete dal freezer il gelato al liquore precedentemente preparato, mantecatelo con un cucchiaio di legno per qualche minuto, quindi unitevi i dadini di pan di Spagna, le scaglie di cioccolato e i gherigli di noce.
Amalgamate il tutto delicatamente e mettete temporanea mente il composto nel freezer.
Nel frattempo tappezzate le pareti dello stampo con le fettine di pan di Spagna, conservandone qualcuna per coprire la bomba.
Quindi sistemate nello stampo il gelato al liquore, livellatene accuratamente la superficie e coprite con le fettine di pan di Spagna rimaste.
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.