BOMBA DELIZIOSA

Ingredienti per 4-6 persone:

- una base di gelato alla vaniglia,
- tre uova (di cui utilizzerete solo i tuorli),
- 150 g di zucchero,
- un cucchiaio di farina,
- un quarto di latte,
- 50 g di cioccolato fondente,
- 50 g di amaretti,
- mezzo bicchiere di amaretto di Saronno,
- 200 g di pan di Spagna,
- un bicchiere abbondante di panna da montare

Preparate il gelato alla vaniglia.
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.
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.
Trasferite il composto in una casseruola e fate cuocere a fiamma bassissima fino a quando inizierà una leggera ebollizione.
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.
Ora estraete dal freezer lo stampo per bombe, rivestitene l'interno con carta di alluminio e sistematevi dentro il gelato, pressandolo con un cucchiaio alle pareti dello stampo: si verrà così a formare una larga cavità centrale nella quale, in seguito, sistemerete il ripieno.
Montate densamente la panna; incorporatene due terzi alla crema di uova ormai fredda e aggiungete infine il cioccolato in scaglie.
Levate lo stampo dal freezer e adagiate tutt'intomo sul gelato le fette di pan di Spagna imbevute di liquore; nella cavità centrale residua versate la crema preparata, livellandone accuratamente la superficie.
Coprite il tutto con le fette rimanenti di pan di Spagna e sistemate su queste un foglio di carta di alluminio.
Introducete la "bomba" nel freezer e lasciatevela per almeno 2 ore.
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.