PANETTONE RIPIENO

Ingredienti per 4-6 persone:

- una base di gelato alla vaniglia,
- un panettone basso,
- 300 g di mirtilli (oppure, a scelta, 100 g di mirtilli,100 g di fragoline,
- 100 g di lamponi),
- un bicchiere di Cointreau o di rum (o altro liquore a piacere),
- 300 g di panna (del tipo da montare).

Preparate il gelato alla vaniglia quindi versatelo nella gelatiera e tenetelo in freezer per il tempo necessario a farlo gelare.
Tagliate il panettone con il coltello seghettato, asportando la calotta superiore, che terrete da parte.
Scavate la mollica interna, aiutandovi con il coltello e con un cucchiaio e lasciando un bordo esterno spesso circa tre dita.
Pulite la frutta, lavatela e mettetela a macerare nel.
Montate la panna.
Riempite ora il panettone con uno o due strati di frutta e altrettanti di gelato; in superfice stendete un abbondante strato di panna.
Ricomponete quindi il panettone con la sua calotta e tenetelo in frigorifero fino al momento di servirlo.