DOLCE NORDICO

Ingredienti per 8 persone:

- 800g. di gelato alla vaniglia,
- 800g. di gelato al pistacchio,
- 200g. di frutta candita mista,
- un dl di liquore all'arancia,
- 4 albumi,
- 4 uova,
- 225g. di zucchero,
- un cucchiaino colmo di scorza di arance grattugiate,
- 100g. di farina,
- 60g. di burro.

Preparare il biscotto che serve per la base. Sbattete 4 tuorli con 125g. di zucchero, unite la scorza dell'arancia, 4 albumi montati a neve fermissima alternandoli alla farina e infine, goccia a goccia, aggiungete 50g. di burro fuso. Versate la pasta in uno stampo di 28 cm, unto con il burro rimasto e mettete in forno già caldo a 200° per 20 minuti. Togliete il dolce dal forno e lasciatelo raffreddare. Intanto tagliate la frutta candita a pezzetti e mettetela a macerare nel liquore. Tagliate il biscotto a metà, orizzontalmente; mettetene una su un piatto resistente al calore e distribuitevi i frutti canditi con un pò del succo di macerazione. Su questi disponete i due tipi di gelato, dando la stessa forma della base e ricoprite con la seconda metà del biscotto. Montate i restanti albumi a neve ferma, incorporatevi lo zucchero rimasto e sbattete ancora per mezzo minuto.
Spatolate il composto sul gelato e ricoprite il biscotto col meringaggio. Passate per 3 minuti il dolce in forno caldo a 300° o sotto il grill.