SPUMONE ALLE FRAGOLE

Ingredienti per 4-6 persone:

- 1 kg di fragole,
- vino bianco,
- 200 g d i zucchero,
- tre uova (di cui utilizzerete soltanto i tuorli),
- mezzo litro abbondante di panna liquida,
- 200 g di pan di Spagna (o di savoiardi).

Innanzi tutto pulite le fragole prima di liberarle dal picciolo.
L'ideale è lavarle con il vino bianco perché in tal modo risultano più saporite; se tuttavia non avete a disposizione il vino potete passarle velocemente sotto l'acqua fredda; poi privatele del picciolo.
Conclusa questa prima fase, prelevate dal quantitativo di fragole a disposizione circa 650 g, che ridurrete in purè con il frullatore, azionando l'apparecchio sulla seconda velocità.
Trasferite ora le fragole frullate in una casseruola, ponetele al fuoco e unitevi 150 g di zucchero, mescolando in continuazione a fiamma bassa.
Quando il composto comincerà a bollire, fatelo cuocere per 5 minuti, abbassando ulteriormente la fiamma; quindi levatelo dal fuoco e lasciatelo raffreddare.
Sgusciate le uova separando gli albumi dai tuorli; mettete questi ultimi in una terrina unitevi lo zucchero rimasto e montateli a spuma, poi incorporatevi lentamente un bicchiere e mezzo di panna.
Quando questa si sarà completamente amalgamata, trasferite la crema in una casseruolina e fatela cuocere a bagnomaria, immergendo il recipiente in una pentola più grande piena per metà di acqua a leggera ebollizione e rimestando continuamente, su fiamma bassa.
Quando la crema comincerà ad addensarsi, velando il cucchiaio, levatela dal fornello e dal bagnomaria e lasciatela raffreddare, sempre mescolando con il cucchiaio di legno; quindi unitevi la polpa di fragole.
Mettete il composto così ottenuto in un recipiente e passatelo nel freezer a gelare per 4-5 ore.
Trascorso il tempo indicato, togliete il gelato dal freezer e la voratelo per qualche istante con un cucchiaio di legno, per mantecarlo bene.
Foderate uno stampo da plum-cake con carta di alluminio e fatevi uno strato di gelato, livellandolo bene.
Sul gelato formate uno strato di pan di Spagna affettato sottilmente e sul pan di Spagna uno strato delle fragole rimaste, tagliate a fette nel senso della lunghezza.
Continuate ad alternare gli strati nell'ordine indicato fino ad esaurimento degli ingredienti, terminando con il gelato.
Coprite con altra carta di alluminio e passate in freezer per altre 3 ore.
Al momento di servire, togliete la carta di copertura, sformate lo spumone su un piatto da dolci ed eliminate delicatamente l'altra carta di alluminio.
Decorate lo spumone con la rimanente panna montata, for mando dei ciuffetti con l'aiuto di una tasca per dolci con la bocchetta a stella.
Servite subito.