CASSATA ALLA VESUVIANA

Ingredienti per 4 persone:

- una base di gelato allo zabaione,
- una base di gelato al pistacchio,
- 150 g di zucchero,
- tre albumi,
- 150 g di frutta candita assortita,
- un bicchierino di rum,
- una base di gelato alla crema,
- 250 g di panna (del tipo da montare).

Preparate il gelato allo zabaione.
Preparate anche il gelato al pistacchio.
Prendete uno stampo a cupola e stendetevi sul fondo uno strato di gelato allo zabaione, livellandolo con il dorso di un cucchiaio bagnato.
Coprite poi con la metˆ del gelato al pistacchio, pareggiandolo perfettamente anche questo.
Introducete subito nel freezer.
Mettete lo zucchero in una casseruolina e fatelo sciogliere, a calore moderatissimo, con un bicchiere d'acqua; quindi togliete lo sciroppo dal fuoco e lasciatelo raffreddare completamente; a questo punto, incorporatevi gli albumi e montate tutto a neve molto consistente.
Riducete la frutta candita a dadini, irroratela con il rum e aggiungetela agli albumi montati.
Estraete un momento lo stampo dal freezer e trasferitevi il composto, livellandone la superfice.
Tenete ancora in freezer per 5-6 ore.
Trascorso questo tempo, riprendete lo stampo e stendetevi uno strato di gelato al pistacchio e uno di gelato alla crema.
Rimettete in freezer per 1 ora.
Poco dopo che scada il tempo stabilito, montate la panna.
Al momento di servire, immergete un attimo lo stampo in acqua bollente per sformare meglio il gelato, poi asciugatelo e capovolgetelo sul piatto portata.
Ricoprite tutta la superfice del gelato con la panna montata, usando l'apposita siringa, e servite la "cassata alla vesuviana" immediatamente.