SEMIFREDDO POMPADOUR

Ingredienti per 4 persone:

- una base di gelato alla vaniglia,
- 350 g di pan di Spagna,
- un bicchiere di Cointreau (o di altro liquore dolce a vostra scelta),
- 500 g d i fragoline d i bosco,
- vino bianco,
- zucchero semolato,
- mezzo litro di panna da montare,
- zucchero a velo,
- 150 g di savoiardi.

Preparate il gelato alla crema o alla vaniglia.
Mentre il gelato è in freezer a consolidarsi, predisponete uno stampo rotondo di 22-24 cm di diametro, foderatelo con carta di alluminio e mettetelo a gelare nel freezer.
Nel frattempo tagliate a fettine il pan di Spagna.
Quando il gelato avrà raggiunto il punto giusto di consolidamento, toglietelo dal freezer e, nel contenitore stesso della gelatiera, incorporatevi due o tre cucchiai di liquore, lavorandolo per qualche istante con un cucchiaio di legno per mantecarlo.
Con metà del gelato a disposizione fate uno strato nello stampo e livellatene accuratamente la superficie.
Disponete la metà delle fettine di pan di Spagna sul gelato e bagnatele con del liquore.
Fate quindi un secondo strato di gelato e coprite con il pan di Spagna rimasto, bagnando anche questo con il liquore.
Coprite tutto con un foglio di carta di alluminio e introducete nel freezer per circa 1 ora.
Nel frattempo lavate le fragoline nel vino, privatele dei piccioli, mettetele in una terrina e spolverizzatele di zucchero.
Bagnatele quindi con del liquore e lasciatele macerare per 16 minuti.
Montate a neve densa la panna (che dovrà essere molto fredda per dare buoni risultati) e incorporatevi due cucchiai di zucchero a velo.
Mettetela quindi in una tasca per dolci con la bocchetta a stella o in una siringa.
Al momento opportuno estraete il semifreddo dal freezer, capovolgetelo su un piatto da dolci ed eliminate la carta di alluminio.
Circondate i bordi del semifreddo con i savoiardi disposti verticalmente.
Decorate tutt'intorno con la panna montata, lasciando nel centro del semifreddo uno spazio sufficiente per le fragoline che disporrete a piramide.
Servite immediatamente questo semifreddo di grande effetto.