TRIONFO DI AMARENA

Ingredienti per 4-6 persone:

- tre fogli di colla di pesce,
- 75g di burro,
- 150 g di biscotti secchi,
- Grand Marnier,
- mezzo litro di latte,
- 200 g di zucchero,
- quattro tuorli,
- 25 g di farina,
- una bustina di vanillina,
- un quarto di panna da montare.
- 500 g di amarene.

Mettete la colla di pesce ad ammorbidire in acqua fredda.

Fate fondere 50 g di burro.

Mettete i biscotti in un canovaccio pulito e pestateli con il batticarne fino a ridurli in polvere.

Trasferiteli in una terrina e unitevi il burro fuso e tanto li quore quanto ne servirà per ottenere un composto denso e compatto.

Ungete di burro una teglia dal bordo sganciabile e versatevi il composto, formando uno strato di circa 2 cm che livellerete con il dorso di un cucchiaio.

Mettete la teglia in frigorifero.

Fate bollire il latte con 100 g di zucchero.

Mettete i tuorli in una casseruola di smalto, unitevi la farina e la vanillina e montate il tutto con una piccola frusta.

Diluite con il latte caldo, mescolando senza interruzione.

Tenete il composto sul fuoco, rimestando in continuazione con un cucchiaio di legno fino ai primi fremiti dell'ebollizione.

Strizzate due fogli di colla di pesce ed amalgamateli al composto.

Togliete dal fuoco e lasciate raffreddare completamente.

Montate la panna e incorporatela al composto.

Togliete la teglia dal frigorifero, versatevi il composto e mettetelo in freezer.

Lavate le amarene, snocciolatele con l'apposito utensile e ponetele in un tegame con il restante zucchero.

Rimestate a fuoco dolce, per circa 15 minuti, poi aggiungete l'ultimo foglio di colla di pesce ben strizzato e amalgamate accuratamente; lasciate raffreddare.

Togliete il dolce dal freezer e distribuitevi sopra le amarene con il loro sciroppo.

Tenete ancora in freezer per circa 4 ore.

Trascorso il tempo stabilito, togliete la teglia dal freezer, sganciatene il bordo e fate scivolare il dolce gelato sul piatto da portata.

Servite subito.