BOMBE IN COPPA GELATA

Ingredienti per 4 persone:

- Una base per bombe,
- quattro tuorli,
- 150 g di zucchero,
- una tazza di latte,
- 50 g di cacao amaro,
- frutta sciroppata per guarnire.

Preparate la base per bombe.
Preparate ora una crema.
Sbattete i tuorli con lo zucchero e unitevi, poco alla volta, il latte caldo e filtrato, mescolando di continuo .
Non appena la crema accennerà a bollire, levatela dal fuoco e incorporatevi il cacao Fate raffreddare, continuando a mescolare.
Quando la base sarà pronta, toglietela dal freezer e dispone tela, a palline, nelle coppe.
Copritela con la crema al cacao e tenetela in freezer ancora per 2 ore.
Al momento di servire, guarnite con la frutta sciroppata.