CANNOLI GRATINATI

Ingredienti per 4 persone:

100 g di brioches,
200 ml di latte,
100 ml di panna liquida,
75 g di zucchero,
25 g di zucchero scuro,
1 stecca di vaniglia
1 mango grande,
zucchero.

Per la salsa:

125 g di cioccolato fondente,
300 ml di latte,
1/4 di litro di gelato alla vaniglia.

Scaldate il latte con la panna, lo zucchero e la stecca di vaniglia aperta a metà.
Ritirate la vaniglia, aggiungete le brioches spezzettate e lasciate raffreddare; scolate il liquido che le brioches non hanno assorbito.
Sbucciate il mango e tagliatelo a lamelle sottili.
Mettete un cucchiaino di brioches al centro di ogni fetta ed avvolgetela come un cannolo; ripetete l'operazione fino a formare 12 cannoli.
Spolverateli con lo zucchero e poneteli nel forno azionando il grill in modo che formino subito il caramello.
Fate fondere il cioccolato spezzettato con il latte e lasciate raffreddare.
Passate nel frullatore il gelato con il cioccolato fuso fino ad ottenere una salsa omogenea e spumosa.
Servite i cannoli sopra una base di salsa di cioccolato.