

BASE PER BOMBE

Ingredienti per 4 persone:

- Un barattolo di marmellata a scelta(contenente il 60% di zucchero),
- il succo di limone,
- cinque tuorli,
- 150 g di zucchero.

Trasferite la marmellata in una terrina e diluitela lentamente con due parti di acqua, usando il barattolo vuoto come misurino e mescolando continuamente.

Unite il succo di limone filtrato, poi passate tutto attraverso un setaccio a trama larga.

In un altro recipiente montate i tuorli con lo zucchero, fino a che saranno ben gonfi e spumosi; poi unitevi, poco alla volta e mescolando sempre con un cucchiaino di legno, la marmellata diluita.

Amalgamare bene.

Versate il composto così preparato in uno stampo semisferico e tenetelo nel freezer per 4 o 5 ore.

Trascorso questo tempo, sformatelo e passate alla preparazione della bomba, come indicato nelle ricette specifiche.

Volendo, potete adagiare la "base" su uno strato di pan di Spagna o di torta margherita, che abbia ovviamente lo stesso diametro.