

BOMBA PRALINATA

Ingredienti per 6 persone:

Per il ripieno:

- 150 g di pan di Spagna,
- un bicchierino di alchermes,
- 100 g di mandorle pralinate (si trovano in vendita nelle pasticcerie),
- 500 g di gelato alla crema.

Per il rivestimento esterno:

- 150 g di cioccolato da copertura,
- 200 g di zucchero, sei uova (di cui utilizzerete solo i tuorli),
- un quarto di doppia panna,
- mezzo bicchiere di latte.

Tagliate il pan di Spagna a dadini, mettetelo in una terrina e bagnatelo con l'alchermes.

Raccogliete le mandorle in un sacchetto e pestatele con il batticarne, per tritarle finemente.

Unite i due ingredienti al gelato alla crema.

Mescolate con cura gli ingredienti fino ad ottenere un composto perfettamente amalgamato, che passerete in freezer per 2 ore.

Ora preparate il "rivestimento" esterno della bomba.

Dividete il cioccolato da copertura a pezzi, mettetelo in una casseruolina e fatelo sciogliere a bagnomaria, su fuoco dolce, rimessando in continuazione e unendo, se necessario, anche due o tre cucchiaini di acqua; quindi levatelo dal fuoco e tenetelo in caldo.

Mettete lo zucchero in un'altra casseruolina, unitevi mezzo bicchiere d'acqua e fate cuocere a fiamma bassa, fino a che lo sciroppo comincerà a formare delle grosse bolle in superficie.

A questo punto levatelo dal fuoco e fatelo intiepidire.

Rompete le uova separando gli albumi dai tuorli; mettete questi ultimi in una terrina e montateli con la frusta elettrica, versandovi filo a filo lo sciroppo di zucchero.

Aggiungetevi anche il cioccolato fuso, poi amalgamate bene e fate raffreddare completamente la crema.

Montate a neve densa la doppia panna diluita con il latte e unitela alla crema, mescolando accuratamente.

Trasferite quindi il composto ottenuto nel freezer per circa due ore.

Quando sarà abbastanza solido spalmatelo, con l'aiuto di una spatola, sulle pareti di uno stampo per bombe, lasciando nel mezzo una profonda cavità.

Inserite in questo incavo il gelato alla crema pralinato preparato in precedenza; poi riempite completamente lo stampo con il gelato stesso, livellandone bene la superficie, e passate in freezer per altre 2 ore.

Al momento di servire, avvolgete per un momento lo stampo in un panno bagnato in acqua bollente e ben strizzato (questo accorgimento servirà a far uscire più facilmente il gelato) e sformate la bomba su un piatto da dolci.

Tenete presente comunque che questo dessert non deve presentarsi eccessivamente duro, per poterlo tagliare senza difficoltà.