

# BOMBA GELATO AL FORNO

Ingredienti per 6 persone:

- 400 gr circa di gelato alla fragola,
- 100 gr di frutti di bosco misti,
- 100 gr di zucchero,
- 1 pan di Spagna pronto,
- 3 albumi,
- sale.

Fate leggermente ammorbidire il gelato a temperatura ambiente, poi trasferitelo in uno stampo a semicerchio (o in un altro a piacere),

livellatelo e riponetelo in freezer per almeno 15 minuti.

Intanto frullate i frutti di bosco con 2 cucchiaini di zucchero e un bicchiere di acqua, poi passate al colino.

Ritagliate nel pan di Spagna un disco della dimensione della base dello stampo e bagnatelo con una cucchiainata di salsa ai frutti di bosco, facendola penetrare bene.

In una ciotola montate gli albumi con lo zucchero rimasto e un pizzico di sale utilizzando le fruste elettriche: dovete ottenere un composto abbastanza sodo, ma non duro.

Accendete il forno a 250 gradi.

Posate il pan di Spagna in una teglia, sfornatevi il gelato e ricoprite con l'albume montato, formando uno strato uniforme.

Mettete nel forno 3-4 minuti, il tempo strettamente necessario a far colorire leggermente la meringa (il gelato non avrà il tempo di sciogliersi).

Servite immediatamente accompagnando con la salsa ai frutti di bosco rimasta.