BOMBA "ARC-EN-CIEL"

Ingredienti per 4-6 persone:

- mezzo litro di sorbetto di albicocche,
- 200 g di zucchero,
- quattro tuorli,
- un bicchiere di panna da montare,
- mezzo bicchiere di apricot-brandy.

Preparate mezzo litro di sorbetto di albicocche; mettete a gelare uno stampo per bombe (cioè a forma di cupola) nel freezer per circa 1 ora.
Trascorso questo tempo, mettete il sorbetto di albicocche nello stampo e con l'aiuto di un cucchiaio di legno fatelo risalire sulle pareti così da foderare lo stampo.
Fatta questa operazione rimettete lo stampo nel freezer in modo che il sorbetto possa solidificarsi di nuovo.
Preparate intanto il ripieno per la bomba.
Mettete lo zucchero in una casseruola dal fondo piuttosto spesso, unitevi mezzo bicchiere scarso di acqua e fate cuocere a calore moderato, senza mai mescolare, fino a che inizierà una leggera ebollizione.
Lasciate bollire lentamente per 5-6 minuti circa.
Mentre lo sciroppo cuoce, mettete i tuorli in una terrina piuttosto grande.
Quando lo sciroppo sarà pronto, versatelo filo a filo e ancora bollente sui tuorli, sbattendo con una frusta fino a che tutto sarà ben amalgamato.
Continuate a sbattere il composto fino a quando sarà completamente raffreddato, quindi mettetelo temporaneamente in frigorifero.
Montate densamente la panna, quindi lasciatela riposare in frigorifero per pochi minuti.
Nel frattempo incorporate l'apricot-brandy alla crema di tuorli preparata in precedenza.
Unite a questo composto anche la panna montata e mescolate con delicatezza fino a che i vari ingredienti saranno ben amalgamati.
Mettete il composto nello stampo e coprite con il coperchio o con carta di alluminio.
Mettete lo stampo nel freezer per 4-6 ore, a seconda del tipo di freezer a vostra disposizione.
Al momento di servire, estraete lo stampo dal freezer, avvolgetelo per un attimo con un panno bagnato in acqua calda e strizzato (oppure immergetelo rapidamente in acqua bollente) quindi sformatelo su un piatto da dolci.