

BOMBA

Ingredienti per 6-8 persone:

- marmellata di castagne circa gr 450,
- amaretti circa gr 200,
- zucchero al velo gr 150,
- cioccolato fondente gr 100,
- 1/2 litro di panna freschissima,
- cointreau.

Tagliate due strisce di carta larghe circa sei centimetri e sistematele incrociate all'interno di uno stampo semisferico badando che sopravanzino dai bordi. Se non rimangono bene aderenti ponetevi sotto una puntina di burro. Tagliate il cioccolato riducendolo in tante piccole scaglie. Pestate otto amaretti riducendoli in polvere. Setacciate lo zucchero al velo. Montate la panna, unitevi lo zucchero al velo, il cioccolato e gli amaretti in polvere amalgamandoli con delicatezza per non smontare la panna. Versate in una ciotolina del Cointreau, intingete in questo gli amaretti e foderate con essi lo stampo (la parte bombata deve essere a contatto con il recipiente). Versate la marmellata di castagne in una ciotola, unite una cucchiata circa di liquore e mescolate bene, quindi stendetela sugli amaretti rivestendoli tutti. Versate nello stampo la panna preparata in precedenza, badando di non lasciare vuoti d'aria, livellatela, copritela con altri amaretti sempre inzuppati nel liquore, mettendo ora la parte bombata a contatto con la crema, coprite tutto con un dischetto di carta oleata (volendo, ponetevi sopra un cartone e un peso) e mettete lo stampo nel freezer lasciandovelo per circa sei ore. Poco prima di servire, capovolgetelo su un piatto da portata, tenete ferme le estremità delle strisce di carta e sollevate lo stampo, togliete anche la carta oleata, decorate il dolce a piacere e servite, volendo, con zabaione.