

Bomba Alle More

Riducete a dadini piccolissimi la frutta candita e mettetela in una terrina con l'uvetta: irrorate abbondantemente di maraschino e lasciate macerare per 2 ore in frigorifero, rimestando di tanto in tanto. Ponete a rinvenire la colla di pesce in acqua fredda. Mondate, lavate e passate le more al setaccio, raccogliendole in una terrina; unitevi lo zucchero a velo, il succo di limone e mezzo bicchierino di maraschino, amalgamando bene il tutto. Strizzate bene la colla di pesce e ponetela al fuoco, in un tegamino posto in un recipiente pi? grande riempito per met? di acqua; fatela cuocere a fuoco molto basso, evitando che l'acqua del bagnomaria prenda il bollore pieno, quindi incorporatela al passato di more, rimestando con un cucchiaino di legno finch? avrete ottenuto un composto perfettamente omogeneo. Pestate le nocciole nel mortaio e mescolatele con la 'Base per gelati alla crema' (v. ricetta). Rovesciate il gelato in uno stampo semisferico e premetelo bene con il dorso di un cucchiaino, in modo che aderisca alle pareti dello stampo e le ricopra interamente, formando un largo incavo centrale. Tenete in freezer. Montate la panna a neve densa ed aggiungetene due terzi al composto di more, unitamente alla frutta candita e all'uvetta sultanina ben sgocciolate dal liquore. Rovesciate il tutto all'interno dello stampo foderato di gelato. Livellate la superficie con il dorso di un cucchiaino, coprite con un foglio di carta oleata e tenete in freezer per almeno 3-4 ore. Trascorso il tempo stabilito, estraete lo stampo dal freezer, immergetelo per un attimo in acqua bollente per poter sformare meglio il dessert, quindi capovolgetelo sul piatto da dolci. Guarnite con ciuffetti di panna e servite subito.

Ingredienti

200 G Frutta Candita Mista
50 G Uvetta Sultanina
Maraschino
8 Fogli Colla Di Pesce
300 G More
150 G Zucchero A Velo
1 Limone (succo)
150 G Nocciole Sgusciate E Pelate
700 G Base Per Gelati Alla Crema (v. Ricetta)
1 Bicchiere Panna Da Montare

Note

Preparazione: 180 minuti.