

# Panettone Ghiacciato Ai Frutti Di Bosco

Mettete in una ciotola tutti i frutti (mirtilli, lamponi, fragole, ribes) insieme con 2 cucchiaini di zucchero e 2 di rum. Schiacciate la frutta con una forchetta e lasciatela macerare per un'ora. Intanto fate bollire per 20 secondi 70 g di acqua con 180 g di zucchero; lasciate raffreddare questo sciroppo poi versatelo sulla frutta macerata. Preparate una bagna stemperando il Grand Marnier con 50 g di acqua fredda. Mescolate 400 g di panna montata con la frutta allo sciroppo, ottenendo una crema. Tagliate via al panettone una calottina; il resto dividetelo in 3 dischi di uguale spessore. Pennellateli con la bagna, spalmateli da un lato con la crema alla frutta, dividendola equamente, quindi sovrapponeteli ricomponendo il panettone che completerete con la sua calottina. Passatelo in freezer. Al momento di servirlo, cospargetelo di zucchero a velo e decoratelo con ciuffetti di panna montata e, volendo, con frutti di bosco.

## Ingredienti

1 Panettone Basso Da 1000 G  
400 G Panna Montata  
180 G Zucchero (più Alcuni Cucchiaini)  
100 G Mirtilli  
70 G Lamponi  
70 G Grand Marnier  
50 G Ribes  
50 G Fragole  
Rum  
Per Decorare:  
Panna  
Zucchero A Velo

## Note

Preparazione: 50 minuti.