

BOMBA GHIACCIATA AL CAFFÈ

Ingredienti

- 2 uova
- rhum (15ml)
- panna fresca da montare (300ml)
- zucchero a velo (25gr)
- 6 Savoiardi
- caffè, (15ml)
- chicchi di caffè
- gelato al caffè (1000gr)
- caffè borghetti (10ml)

Come si prepara

Foderate uno stampo con il gelato al caffè, appiattendolo con il dorso di un cucchiaio, e mettetelo nel congelatore.

Intanto preparate la crema per guarnire: rompete le uova e separate i bianchi dai tuorli.

Montate la panna e incorporate i tuorli, il liquore di caffè e lo zucchero a velo.

Montate i bianchi a neve e mescolate delicatamente dal basso verso l'alto.

Prendete lo stampo dal congelatore e versatevi la crema in mezzo.

Mettete in un piatto il caffè e il rhum e inzuppateci i biscotti, senza farli ammolare troppo.

Posate i biscotti sopra la crema, ricoprendo l'intera superficie.

Coprite lo stampo con un foglio d'alluminio e lasciatelo in congelatore per almeno 12 ore.

Al momento di servire tuffate il fondo dello stampo in acqua tiepida e sformate la bomba di gelato su un piatto da portata.

Difficoltà: 1

Tempo: 20



Tabella nutrizionale

Valore energetico	245 kcal 1026 kJ
-------------------	---------------------

Tags

primavera, estate, dolci al cucchiaio, gelati, zuccotto, torte gelate

