

BOMBA AI DATTERI

Ingredienti per 4 persone:

- 300g di datteri,
- 70 g di burro,
- 60 g di miele
- 100 g di panna (del tipo da montare),
- 200 g di pan d'anice,
- mezzo bicchiere di rum,
- una base di gelato alla crema,
- una tazza di crema pasticcera.

Snocciate 250 g di datteri, tritateli finemente e metteteli in una casseruola con burro e miele.

Ponete sul fuoco a fiamma molto bassa, e fate scaldare, me scolando finché il composto non sarà morbido ed omogeneo.

A questo punto aggiungete la panna, sempre mescolando.

L'impasto dovrà risultare morbido, ma abbastanza corposo; se fosse troppo liquido, unite un po' di farina.

Quindi togliete dal fuoco e lasciate raffreddare.

Foderate ora uno stampo semisferico con fette di pan d'anice (tenete da parte alcune per coprire la superficie) e

spruzzate il rum; riempite lo stampo con gelato alla crema (acquistato già pronto, oppure preparato in casa).

Fate un largo incavo nel centro del gelato e disponetevi il composto di datteri; coprite con altro gelato e terminate con fette di pan d'anice.

Chiudete lo stampo con un foglio di carta metallizzata e tenetelo in freezer per circa 2 ore.

Trascorso questo tempo, potete sformare il dessert: lo servirete su un piatto tondo da portata, ricoperto di crema pasticcera e decorato con i datteri.