

BRIOCHES GLACÉ

Ingredienti per 4 persone:

- quattro grosse brioches,
- 400g di sorbetto di frutta a scelta,
- 200 g di cioccolato fondente (o di granella di cioccolato),
- due albumi,
- una bustina di zucchero a velo

Tagliate le brioches nella parte superiore, asportandone la calotta, che terrete da parte.

Svuotatele poi della mollica interna, lasciandone tutt'intorno uno spessore di circa 2 cm.

Riempitele quindi con il sorbetto di frutta a scelta, che potrete acquistare già pronto, oppure preparare in casa.

Grattugiate il cioccolato fondente.

Spargete ora una manciata di cioccolato grattugiato o di granella sul gelato di ogni brioches e richiudete queste ultime con le calotte asportate.

Mettetele nel freezer per 1 ora.

Trascorso questo tempo, sbattete a neve, in una ciotola, i due albumi con lo zucchero a velo e spruzzate un grosso ciuffo sulla superficie delle brioches.

Adagiate le "brioches glacees" sulla piastra del forno, quindi infornatele per quel tanto che basta a far rapprendere gli albumi senza far sciogliere il gelato.

Servite immediatamente.

Volendo una preparazione di grande effetto, potrete versare sulle brioches dell'alcool da liquore e infiammarlo al momento di servire.