

PANETTONE RIPIENO

Ingredienti per 4-6 persone:

- una base di gelato alla vaniglia,
- un panettone basso,
- 300 g di mirtilli (oppure, a scelta, 100 g di mirtilli, 100 g di fragoline,
- 100 g di lamponi),
- un bicchiere di Cointreau o di rum (o altro liquore a piacere),
- 300 g di panna (del tipo da montare).

Preparate il gelato alla vaniglia quindi versatelo nella gelatiera e tenetelo in freezer per il tempo necessario a farlo gelare. Tagliate il panettone con il coltello seghettato, asportando la calotta superiore, che terrete da parte.

Scavate la mollica interna, aiutandovi con il coltello e con un cucchiaio e lasciando un bordo esterno spesso circa tre dita. Pulite la frutta, lavatela e mettetela a macerare nel.

Montate la panna.

Riempite ora il panettone con uno o due strati di frutta e altrettanti di gelato; in superficie stendete un abbondante strato di panna.

Ricomponete quindi il panettone con la sua calotta e tenetelo in frigorifero fino al momento di servirlo.