

TORTA GELATA FLAMBÉ

Ingredienti per 4 persone:

- una base di gelato alla vaniglia,
- una base di sorbetto al caffè,
- 300 g di savoiardi,
- porto,
- tre albumi,
- un bicchiere di brandy.

Preparate il gelato alla vaniglia ed il sorbetto al caffè.

In uno stampo a cassetta, fate uno strato di savoiardi; spruzzateli con qualche goccia di porto, quindi copriteli con uno strato di gelato alla vaniglia alto 1 cm abbondante.

Fate poi un altro strato di biscotti e uno di sorbetto al caffè.

Procedete così fino all'esaurimento degli ingredienti, terminando con uno strato di savoiardi.

Tenete la torta in freezer per 3-4 ore.

Poco prima che scada il tempo stabilito, montate gli albumi a neve piuttosto consistente.

Fate scaldare il forno.

Immergete lo stampo in acqua bollente, asciugatelo, capovolgetelo su un piatto e sformate la torta.

Mettete gli albumi montati in una tasca da pasticceria con la bocchetta a stella e decoratene la superficie del dolce, formando uno strato piuttosto alto.

Ponete il dolce caldissimo nel forno, a 250-280 gradi, per 2 minuti, per far decorare la meringa.

Nel frattempo, scaldate il brandy.

Togliete il dolce dal forno, irroratelo con il brandy bollente, in fiammate e servite subito.