

VENEZIANA FARCITA

Ingredienti per 4-6 persone:

- 360 g di gelato al cioccolato,
- 350 g di gelato alla crema,
- una veneziana (o un pandoro) da 1 kg,
- un bicchiere di marsala secco,
- 300 g di cioccolato da copertura.

Predisponete il gelato al cioccolato e quello alla crema.

Quando i gelati saranno pronti, passate alla farcitura della veneziana.

Tagliate ques'ultima in cinque dischi, che risulteranno piuttosto sottili.

Per tale motivo abbiate cura di usare un coltello molto affilato.

Mettete sul piano di lavoro il disco di base, bagnatelo con del marsala secco e disponetevi sopra metà del gelato alla crema a vostra disposizione.

Coprite con il secondo disco, bagnate anche questo con del marsala e disponetevi sopra metà del gelato al cioccolato.

Ripetete i due strati ancora una volta e coprite con l'ultimo strato di veneziana, ricomponendola interamente.

Nel sovrapporre gli strati fate in modo che il gelato resti ben in vista tra un disco e l'altro, così da conferire alla veneziana il suo caratteristico aspetto "a strisce".

Terminata la farcitura, introducete la veneziana nel freezer per circa 2 ore.

Trascorso questo tempo, tagliate a pezzi il cioccolato, mettetelo in una casseruola, unitevi mezzo bicchiere di acqua e portate il recipiente sul fuoco.

Fate cuocere a bagnomaria, mescolando continuamente, fino a che il cioccolato si sarà completamente sciolto.

Lasciate momentaneamente il cioccolato in caldo nel bagno maria e togliete la veneziana dal freezer.

A questo punto potete procedere in due modi: o versare direttamente la colata di cioccolato sulla veneziana intera, oppure tagliare il dolce a spicchi e versare su ciascuno spicchio il cioccolato fuso bollente.

Servite immediatamente.