BOMBA FANTASIA

Ingredienti per 4-6 persone:

- una base di sorbetto di prugne california,
- una base di sorbetto di limone,
- una base di sorbetto alla banana,
- 200 g di pan di spagna,
- Kirsch,
- 100 g di amaretti

Preparate i tre sorbetti indicati seguendo le indicazioni relative alla "base per sorbetti di frutta".
Dimezzate le dosi di ciascun sorbetto.
Procedete quindi alla composizione della bomba.
Prendete uno stampo da plumcake piuttosto ampio e stendetevi il sorbetto di prugne in uno strato compatto e uniforme.
Fate poi uno strato di fettine di pan di Spagna leggermente sovrapposte fra loro (utilizzerete la metà del quantitativo a disposizione) e spruzzatele abbondantemente di Kirsch.
Mettete quindi il sorbetto al limone e il restante pan di Spagna a fettine.
Spruzzate ancora il Kirsch e completate con il sorbetto alla banana, livellando la superficie con il dorso di un cucchiaio.
Coprite con un foglio di carta oleata e tenete in freezer per 3-4 ore.
Sbriciolate la metà degli amaretti (potete pestarli in un mortaio, oppure metterli in una busta di plastica e frantumarli con il batticarne).
Al momento di servire, togliete lo stampo dal freezer, immergetelo per un attimo in acqua bollente per sformare più facilmente il dessert, quindi asciugatelo e capovolgetelo sul piatto portata.
Coprite la superficie con gli amaretti sbriciolati e decorate a vostro gusto con gli amaretti interi.
Servite subito.