

SEMIFREDDO ALLA NEW ORLEANS

Ingredienti per 4 persone:

- una base di gelato alla crema:
- cinque albumi,
- 230 g di zucchero,
- 250 g di pan di Spagna,
- un bicchiere di Cointreau,
- 120 g di frutta,
- candita mista,
- 100 g di cioccolato grattugiato.

Preparate innanzitutto il gelato alla crema dimezzandone le dosi.

Montate a neve ben soda gli albumi, poi fatevi cadere a pioggia lo zucchero, mescolando delicatamente.

Versate due terzi degli albumi in una pirofila ovale, precedentemente unta con poco olio e leggermente infarinata (per liberare lo stampo dalla farina superflua, scuotetelo bene, poi capovolgetelo).

Passate quindi la pirofila in forno caldo e fate cuocere la meringa per 5-6 minuti, in modo che possa asciugarsi.

Trascorso il tempo indicato, sfornate la meringa e pulite la pirofila, che vi servirà per la preparazione del semifreddo.

Tagliate a fette il pan di Spagna e distribuitelo sul fondo del recipiente: irroratelo con il Cointreau e copritelo con la frutta candita tagliata a dadini.

Fate poi uno strato di gelato alla crema, livellandone bene la superficie con un cucchiaio bagnato.

Coprite infine con la meringa e su questa fate delle decorazioni (strisce e ciuffetti) con gli albumi rimasti.

Passate in forno caldissimo per pochissimi istanti (il tempo necessario a far dorare la meringa), quindi servite immediatamente, spolverizzando la superficie con il cioccolato grattugiato.