

PANETTONE FARCITO

Ingredienti per 8 persone:

1 panettone basso da 750 g,
1/2 bicchierino di rum (30 ml),
250 g di gelato alla crema,
250 g di gelato ai frutti di bosco,
250 g di cioccolato pronto per copertura,
30 g di confettini dorati.

Per decorare:

1 piccola candela bassa,
1 ciuffo di panna spray.

Versate il rum in una ciotolina, diluitelo con lo stesso quantitativo di acqua.
Lasciate ammorbidire i gelati fuori dal freezer.
Prelevate il panettone, capovolgetelo sul piano di lavoro.
Tagliate una fetta di circa 1/2 cm del fondo, tenetela da parte.
Svuotate la parte interna del panettone, lasciate circa 4 cm di dolce tutto intorno.
Pennellate la superficie interna, con 2/3 del miscuglio di liquore preparato.
Versate al centro il gelato alla crema, fatelo aderire intorno al foro per uno spessore di circa 2,5 cm, lasciate libero nuovamente un foro centrale.
Versate al centro il gelato ai frutti di bosco.
Deve riempire completamente il foro praticato.
Mettete in freezer a consolidare almeno 60 minuti.
Riprendete il panettone dal freezer.
Spennellate la fetta di panettone tenuta da parte con il liquore rimasto.
Adagiatela delicatamente sul fondo del panettone.
Poggiate un piatto da portata sulla base del panettone.
Capovolgetelo sul piatto.
Rimettete in freezer il dolce.
Riprendete il panettone dal freezer.
Disponetelo su una griglia sul piano di lavoro.
Aprirete la confezione di cioccolato di copertura.
Potete versarlo in una ciotola e lavorarlo con una piccola frusta per renderlo morbido.
Spalmatelo con la lama di un coltello o con una paletta da dolci.
Decoratelo con i confettini dorati, facendoli aderire irregolarmente su tutto il panettone.
Trasferite la preparazione in frigorifero.
Consumate il dolce entro un paio d'ore.
Fate consolidare bene il cioccolato, almeno 30 minuti.
Riprendete il panettone dal frigorifero.
Praticate un piccolo foro di 4 cm circa sulla cupola con un coltellino affilato.
Deve contenere la piccola candela.
Rivestite il foro ottenuto con carta di alluminio ritagliata a misura.
Disponete nel centro la piccola candela contornata di panna.
Trasferite la preparazione sul piatto da portata.
Fatela scivolare con l'aiuto di una paletta da dolci.
Accendete la candelina e portate in tavola la preparazione.
Servite a fette.