

LA BOMBA DI CANOSSA

Ingredienti:

Savoardi q.b.

200g di panna montata

Liquore Vov

Olio d'oliva

Per lo zabaglione:

1 litro di Marsala secco

300g di zucchero

20 tuorli

6 fogli di colla di pesce

Preparazione:

Prepara lo zabaglione: Ammorbidisci la colla di pesce in acqua fredda. Monta i tuorli con lo zucchero fino a ottenere un composto spumoso. Scalda il Marsala e versalo a filo sul composto di uova e zucchero, mescolando continuamente. Aggiungi la colla di pesce sciolta e cuoci a fuoco basso fino a quando lo zabaglione si addensa. Lascia raffreddare.

Assembla il dolce: In uno stampo da zuppa inglese, alterna strati di savoiardi inzuppati nel Vov e di zabaglione. Termina con uno strato di panna montata.

Lascia riposare: Metti in frigorifero per almeno 12 ore.

Servi: Prima di servire, immergi brevemente lo stampo in acqua calda per facilitare l'estrazione del dolce. Guarnisci con ciuffetti di panna montata.