



UOVO DI CIOCCOLATO E GELATO ALLA COLOMBA

Ingredienti

4 gusci di cioccolato fondente
1 colomba di Pasqua
100 gr. di Cointreau

Per il gelato

200 ml. di latte fresco
200 ml. di panna fresca
75 gr. di miele millefiori
25 gr. di destrosio
50 gr. di zucchero moscovado

Procedimento

Sciogliere nel latte zucchero destrosio e miele. Raffreddare e unire la panna. Mettere nella gelatiera.

Quando il gelato è in fase di mantecatura unire pezzi di colomba sbriciolata (200 gr. circa).

Riempire il guscio di cioccolato con il gelato e altri pezzi di colomba bagnati leggermente con il Cointreau e passare in abbattitore o congelatore.

Servire il guscio di cioccolato bagnando il tutto con il Cointreau e flambando il tutto.