

BOMBA DE SORVETE NATALINA

INGREDIENTES

- 1 litro de sorvete de baunilha ou creme
- 1 kg de panetone ou chocotone (de acordo com a preferência)
- 125 ml de vinho branco licoroso (ou outro licor de sua preferência)
- 3 colheres de sopa (bem cheias) de geleia de framboesa
- 125 g de pistaches descascados
- 75 g de cerejas ao marraschino escorridas
- 40 g de frutas secas ou gotas de chocolate (de acordo com a preferência)
- 200 g de chocolate amargo, derretido

MODO DE PREPARO

Tire o sorvete do freezer para que ele fique macio e fácil de trabalhar, reserve.

Pegue uma tigela de 2 litros e forre com 3 camadas de plástico-filme.

Use uma faca de serra e corte 4 rodela de 2 cm de espessura do panetone, corte-as pela metade.

Reserve o restante do panetone para outra ocasião.

Arrume 6 pedaços do panetone formando 1 só camada e pressione bem caso "transborde".

Regue com um pouco do vinho licoroso e então use a parte de traz da colher para espalhar a geleia por cima da massa.

Adicione metade do sorvete, espalhando bem formando uma camada grossa.

Polvilhe os pistaches, cerejas e frutas secas ou gotas de chocolate por cima da camada de sorvete.

Adicione o restante do sorvete, espalhando bem e formando outra camada grossa, espalhando bem rápido para o sorvete não derreter muito.

Ponha o restante dos pedaços de panetone em cima do sorvete e regue com o vinho licoroso, e então cubra o pote com plástico filme bem fechado.

Pressione com um prato o topo, para firmar e então leve ao freezer, podendo ficar de um dia para o outro ou mais tempo congelado.

Quando estiver pronto para servir, derreta o chocolate amargo em banho-maria em fogo baixo. Enquanto o chocolate derrete, retire a bomba do freezer, desenforme e coloque num refratário. Assim que o chocolate estiver completamente derretido, cubra a bomba, deixando escorrer pelas laterais para um visual mais saboroso.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36361-bomba-de-sorvete-natalina.html>