



Bomba con Fresas

Ingredientes:

- Bizcocho 1272 gr.
- Fresas 2.556 gr.
- Nata espesa 21 dl.
- Hojas de gelatina de cola de pescado 9
- Azúcar lustre 156 gr.
- Azúcar 96 gr.



Preparación:

Ponga a remojar la gelatina de cola de pescado en agua tibia, corte en rebanadas grandes el bizcocho, limpie las fresas, córtelas por la mitad y póngalas en un cuenco con el azúcar. Déjelas reposar 15 minutos, removiéndolas de vez en cuando y ponga el zumo obtenido en un cazo con la cola de pescado troceada y una cucharada de agua.

Ponga el cazo a fuego muy lento hasta que la cola de pescado se disuelva y bata la nata con el azúcar lustre. Incorpore la crema de leche a la gelatina de cola de pescado y a continuación añada las fresas.

Cubra con las rebanadas de bizcocho el fondo y las paredes de un molde liso de base redonda y vierta encima el preparado de fresas; cúbralo con otras rebanadas de bizcocho. Ponga la bomba en la nevera 4 ó 5 horas, desmóldela en una fuente de servicio y sívala.

Consejos:

Para desmoldar la bomba en el momento de servirla, sumerja el molde en agua tibia y dele la vuelta sobre la fuente de servicio. Puede adorarla con copos de nata batida y fresas enteras, que pondrá en la base y en la superficie del dulce.