Čoko oranž bomba sa Aljaske

Kora

2 jaja
2 žumanca
3 kašike šećera u prahu
100 g crne čokolade
100 g margarina s maslacem
50 g brašna

Sladoled

1 vanila burbon štapić
200 ml mleka
1 pomorandža
100 g šećera
600 ml slatke pavlake
6 žumanaca
5 kašika džema od pomorandže

Sorbe

500 ml soka od pomorandže
4 zvezdice anisa
200 g šećera

Preliv

4 belanca
225 g šećera

Način pripreme

Kora: Umutiti cela jaja, žumanca i šećer u posudi dok ne postanu penasta. U mikrotalasnoj otopiti čokoladu i margarin. Kad se jaja umute, a čokolada istopi i sjedini sa margarinom spojiti sve zajedno i lagano umešati.Dodati i prosejano brašno i lagano mešati dok se ne sjedini. Kad se sjedini izliti na pleh sa pek papirom i peći u zagrejanoj rerni na 160°C desetak minuta. Kada se kora ispeče ostaviti da se ohladi. Kalup za puding od 1 litra obložiti prozirnom folijom. Izrezati mali krug od kore kako bi odgovarao osnovi, a zatim iseći trouglaste komade kako bi obložili strane. Popuniti sve praznine i sačuvati preostalu koru za poklopac. Staviti posudu u zamrzivač da se učvrsti.

Sladoled: Mahunu vanile prepoloviti po dužini i izvući semenke. U šerpu staviti mleko, semenke vanile i mahunu, izrendanu koru pomorandže, šećer. slatku pavlaku i ostaviti da provri uz povremeno mešanje. U većoj posudi umutiti žumanca. Vruću kremu polako sipati na jaja uz neprestano mešanje. Vratiti smesu u šerpu i neprestano mešati na laganoj vatri 5 minuta dok se

smesa ne zgusne. Procediti kroz cediljku i ostaviti da se ohladi 30 minuta. Dodati džem i ponovo umutiti mikserom. Staviti sladoled u posudu obloženu korom, ostavljajući u sredini udubljenje uz pomoć manje posude kako bi se dodao sorbe. Ostaviti u zamrzivaču sat vremena.

Sorbe: Prokuvati sve sastojke i ostaviti u zamrzivaču. Mešati na svakih sat vremena nekoliko puta kako bi se razbili kristali.
Sorbe od pomorandže preliti u centar bombe, prekriti celu osnovu činije slojem sačuvane kore i vratiti u zamrzivač najmanje 8 sati pre služanja.

Preliv: Umutiti belanca sa šećerom i prstohvatom soli dok ne postanu čvrsta. Kašikom premazati umućena belanca po celoj bombi. Brenerom zapeći belanca i poslužiti.