

DOLCI E DESSERT

Mattonella a due colori

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

30 min

Ingredienti per 4 persone

Gelato al pistacchio (v. ricetta)	350 g
Gelato al cioccolato (v. ricetta)	350 g
Pan di Spagna	200 g
Alchermes	
CilieGINE al maraschino	

Preparazione

- 1 Prepare i due gelati secondo le istruzioni delle ricette relative, ma dimezzando le dosi.
- 2 Mentre i gelati sono in consolidamento, mettete nel freezer per circa 30 minuti uno stampo da plumcake, foderato con carta di alluminio.
- 3 Nel frattempo tagliate il pan di Spagna a fettine sottili, allineate queste ultime in un piatto e bagnatele con dell'alchermes per colorarle di rosso.
- 4 Riprendete quindi lo stampo dal freezer, mettetevi dentro il gelato al cioccolato e, con l'aiuto di un cucchiaino, formate con esso uno strato che ricopra completamente il fondo del recipiente e che risalga tutt'intorno alle pareti dello stampo per un'altezza di circa due centimetri.
- 5 Nell'incavo che si formerà nel centro sistemate una parte delle fettine di pan di Spagna e disponete su queste il gelato al pistacchio.
- 6 Livellate accuratamente la superficie del gelato e adagiatevi sopra le fettine di pan di Spagna rimanenti. Coprite lo stampo con altra carta di alluminio e introducetelo nel freezer per circa 2-3 ore.
- 7 Al momento di servire, capovolgete lo stampo su un piatto ovale, eliminate la carta di alluminio e decorate la superficie della 'mattonella' con cilieGINE al maraschino. Servite subito.