

DOLCI E DESSERT

Spumoncini variegati

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

1 h

■ Ingredienti per 4 persone

Gelato al liquore (v. ricetta)	1
CilieGINE candite	50 g
Arancia candita	50 g
Cedro candito	50 g
Uvetta sultanina	50 g
Liquore del gelato	1 bicchierino
Gherigli di noci	alcuni

■ Preparazione

- 1 Prepare il 'Gelato al liquore' (v. Ricetta). Mentre il gelato è nel freezer a consolidarsi, tagliate a pezzettini la frutta candita e mettetela in una terrina.
- 2 Lavate ripetutamente l'uvetta in acqua calda per ammorbidirla, unitela alla frutta candita e innaffiate il tutto con lo stesso liquore usato per il gelato.
- 3 Lasciate macerare la frutta per circa 45 minuti. Quando il gelato sarà pronto, estraetelo dal freezer, lavoratelo qualche minuto con un cucchiaino di legno per mantecarlo, quindi incorporatevi tutta la frutta, dopo averla sgocciolata dal liquido di macerazione; unitevi anche i gherigli di noci minutamente spezzettati e mescolate accuratamente.
- 4 Suddividete quindi il gelato in quattro stampini da porzione e mettetelo nel freezer per circa 1 ora, in modo che si consolidi nuovamente.
- 5 Al momento di servire, capovolgete gli stampini su piattini individuali e decorate a vostro gusto con cilieGINE candite o gherigli di noci.