

DOLCI E DESSERT

Torta gelata arcobaleno

DOSI

6 persone

PREPARAZIONE

30 min

Ingredienti per 6 persone

Gelato al pistacchio (v. ricetta)	350 g
Sorbetto al limone (v. ricetta)	350 g
Sorbetto di fragole (v. ricetta)	350 g
Biscotti savoiardi	200 g
Vino marsala	1 bicchiere
Granella di cioccolato	

Preparazione

- 1 Preparete il gelato e i due tipi di sorbetto, seguendo le relative ricette, ma dimezzando le dosi.
- 2 Prendete quindi uno stampo rotondo da 26 cm di diametro, foderatelo con della carta di alluminio e mettetelo in freezer per circa 30 minuti.
- 3 Trascorso questo tempo, estraete lo stampo dal freezer e formatevi sul fondo uno strato ben compatto e livellato di sorbetto al limone.
- 4 Su questo mettete uno strato di savoiardi immersi velocemente nel marsala (meglio se allungato con dell'acqua) e strizzati e sui savoiardi disponete uno strato di gelato al pistacchio.
- 5 Continuate con uno strato di savoiardi bagnati nel marsala ed ultimate con uno strato di sorbetto di fragole. Livellate accuratamente la superficie del sorbetto e coprite con carta di alluminio.
- 6 Mettete lo stampo nel freezer per 1 ora. Al momento opportuno, estraetelo dal freezer, capovolgetelo su un piatto precedentemente raffreddato in frigorifero, eliminando le carte di alluminio, e decorate la torta con la granella di cioccolato.
- 7 Servite subito. Vi raccomandiamo una particolare cura nel sovrapporre gli strati, in modo che siano tutti dello stesso spessore.