

DOLCI E DESSERT

Cupola gelata al pistacchio

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

50 min

Ingredienti per 4 persone

Gelato al pistacchio (v. ricetta)	400 g
Mezze pesche sciroppate	5
Ciliegie sciroppate	1/2 scatola
Pan di Spagna	100 g
Brandy	1/2 bicchiere
Panna da montare	30 cl
Zucchero a velo	30 g

Preparazione

- 1 Prepare il 'Gelato al pistacchio' (v. Ricetta), con dosi pari a circa due terzi, e tenetelo in freezer. Sgocciolate le pesche dal loro sciroppo, mettetele sul piano di lavoro o sul tagliere e riducetele in pezzetti.
- 2 Snocciolate con l'utensile apposito le ciliegie e dividetele in quattro parti. Affettate il pan di Spagna e riducete ogni fetta a dadini.
- 3 Quando avrete preparato tutti questi ingredienti, metteteli in una ciotola, inaffiateli con il brandy e lasciateli macerare per circa 30 minuti.
- 4 Trascorso questo tempo, montate bene la panna e aggiungetevi lo zucchero a velo.
- 5 Unite quindi alla crema chantilly così ottenuta le pesche, le ciliegie e il pan di Spagna, dopo averli sgocciolati dal brandy, e mescolate tutto accuratamente, in modo che gli ingredienti si amalgamino uniformemente alla crema.
- 6 Prendete ora dal freezer il gelato al pistacchio e lo stampo a cupola, che avrete provveduto a far freddare per almeno 1 ora.
- 7 Spalmate il gelato nel recipiente, aiutandovi con una spatola e cercando di farlo risalire lungo le pareti: in questo modo si verrà a creare una larga cavità centrale.
- 8 Riempite questo incavo con il composto preparato, livellandone bene la superficie; quindi passate il dessert in freezer per almeno 4 ore.

- 9 Al momento di servire, avvolgete per qualche istante lo stampo in un panno bagnato con acqua bollente e ben strizzato e capovolgetelo su un piatto da dolci, possibilmente coperto con carta-pizzo. Servite subito, tagliando fa cupola in quattro o sei parti.