

DOLCI E DESSERT

Sorbetto meringato di ciliegie

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

1 h

Ingredienti per 4 persone

Sorbetto di ciliegie (v. ricetta)	1
Pan di Spagna	150 g
Ciliegie sciroppate	1 barattolo
Cherry brandy (o alchermes)	
Albumi d'uovo	4

Preparazione

- 1 Dopo aver preparato il sorbetto di ciliegie (v. Ricetta) ed averlo leggermente mantecato con un cucchiaino di legno, mettetelo nuovamente nel freezer per 30 minuti.
- 2 Predisponete intanto gli ingredienti necessari alla 'meringata'. Tagliate a fettine sottili il pan di Spagna e snocciate le ciliegie sciroppate; prendete una pirofila e sistematevi uno strato di fettine di pan di Spagna.
- 3 Spruzzate questo strato con del cherry brandy o dell'alchermes e formatevi uno strato di sorbetto, ben livellato in superficie. Sul sorbetto sistemate uno strato compatto di ciliegie sciroppate.
- 4 Coprite con un altro strato di fettine di pan di Spagna e spruzzate anche queste con il liquore. Ultimate con uno strato di sorbetto e a questo punto mettete il composto nel freezer.
- 5 Nel frattempo sbattete a neve densa gli albumi e mettetene un certo quantitativo in una siringa da dolci. Riprendete il sorbetto dal freezer e spalmatevi sopra il rimanente albume montato.
- 6 Provvedete intanto ad accendere il grill del forno. Decorate infine il dolce con l'albume montato a neve contenuto nella siringa e introducetelo nel forno, dove lo lascerete per qualche minuto, così che la meringata assuma una colorazione dorata.