



Semifreddo di ciliegie

Belle, rosse e ghiotte, le ciliegie si possono utilizzare per preparare confetture, dolci al cucchiaio (come la ricetta proposta), crostate, plum-cake e, per poterle gustare tutto l'anno, si mettono

sotto spirito o si fanno candite, una vera delizia!

Ingredienti (4 persone)

350 grammi di ciliegie fresche denocciolate, 35 grammi di farina, 3 fogli di gelatina,

350 ml di latte, 170 grammi di yogurt alla ciliegia, 130 grammi di zucchero, cannella, 2 tuorli, 1 albume, vanillina, 1 limone, 5 cucchiaini di marsala, 1 stecca di vaniglia. Fette sottili di Pan di Spagna, alchermes.

Preparazione

Denocciolare le ciliegie e cuocerle, per circa 20 minuti, con il liquore, 40 grammi di zucchero semolato, una scorzetta di limone e un pizzico di cannella. Togliere dal fuoco e frullare. Aggiungere i tuorli, sbattuti con 80 grammi di zucchero, e la farina. Versarvi il latte che avrete scaldato con una stecca di vaniglia sulla quale avrete praticato un taglio longitudinale. Porre il tegame sul fuoco e

regolare la fiamma al minimo. Girare in continuazione con molta cura e, quando la salsa si sarà addensata, aggiungere la gelatina strizzata (in precedenza ammollata in acqua fredda). Infine unire lo yogurt e un albume montato a neve. Versare il composto in una tortiera a cerniera, intorno ai bordi della quale avrete messo della carta da forno e delle strisce di pan di Spagna bagnato con l'alchermes. Livellare la superficie con un coltello e lasciar freddare in frigorifero per almeno 3 ore prima di servire.

Al momento di portare in tavola il semifreddo togliere il bordo a cerniera e la carta da forno. Decorare con ciliegie, foglie di menta e fettine di limone. ■