ANANAS IMPERIALE

Ingredienti per 4 persone:

- Un ananas,
- Un bicchierino di rum,
- 100 g di noci,
- 50 g di uva sultanina,
- una base di gelato destinato a farcire frutta,
- 100 g di panna (del tipo da montare).

Tagliate l'ananas con un coltello ben affilato, asportando la calotta superiore, che terrete da parte.
Estraete poi tutta la polpa, tagliatela a dadini (eliminando la parte dura centrale) e mettetela in una ciotola.
Bagnate con un bicchierino di rum l'interno dell'ananas, quindi mettete il frutto nella parte più fredda del frigorifero.
Asciugate le noci, sbollentatele per privarle più facilmente della pellicina e pestatele grossolanamente in un mortaio.
Fate ammorbidire l'uva sultanina in poca acqua tiepida, poi strizzatela leggermente tra le mani e unitela, insieme con le noci pestate, all'ananas a pezzetti, mescolando bene il tutto.
Togliete l'ananas dal frigorifero e riempitelo per due terzi con la base per gelati.
Completate con il composto preparato e su tutto spalmate la panna montata, che deve fuoriuscire dall'ananas.
Appoggiate sul frutto farcito la calotta asportata e servite.