CEDRI ALLA SMIRNE

Ingredienti per 4 persone:

- quattro cedri (grossi e ben maturi),
- un bicchierino di liquore di cedro (o altro a scelta),
- una base per gelati destinati a farcire frutta,
- 100 g di lamponi,
- 100 g di fragole,
- 100 g di amarene,
- mezzo bicchiere di sciroppo di amarene,
- 50 g di zucchero.

Lavate bene i cedri; tagliateli a due terzi di altezza, dalla parte del picciolo, asportandone la calotta, che terrete da parte; poi, servendovi di un coltellino affilato o di un cucchiaino, svuotateli della polpa, che metterete in una ciotola.
Tagliate una piccolissima calotta anche sul fondo, in modo che i frutti possano stare "in piedi".
Bagnate ora l'interno dei cedri con un po' di liquore e teneteli in frigorifero, fino al momento di riempirli.
Intanto avrete preparato la base di gelato: mettetela in freezer e lasciatela gelare.
Lavate i lamponi, le fragole e le amarene; mettete tutta la frutta in una ciotola insieme con la polpa dei cedri tagliata a pezzetti, e conditela con mezzo bicchiere di sciroppo di amarene e con lo zucchero.
Mescolate bene la macedonia e ponete anche questa in frigorifero.
Quando tutti i componenti saranno opportunamente freddi, prendete le "vaschette" di cedro, riempitele per due terzi con il gelato, e su questo distribuite la macedonia.
Ricomponete quindi i cedri, appoggiandovi sopra le calotte asportate.
Conservate i cedri nella parte più fredda del frigorifero, fino al momento di servirli.