DELIZIA GELATA AI LAMPONI

Ingredienti per 4 persone:

- una base di gelato alla crema,
- Kirsch,
- 250 g di pan di Spagna,
- 300 g di lamponi,
- 200 g di zucchero a velo,
- 400 g di panna (del tipo da montare),
- 150 g di biscotti savoiardi.

Preparate il gelato alla crema poi mescolatevi, in una terrina, un bicchiere di Kirsch.
Foderate con carta oleata uno stampo a cassetta piuttosto grande e stendetevi sul fondo la metà del gelato, livellandone la superfice con il dorso di un cucchiaio.
Affettate il pan di Spagna e formatene uno strato sul gelato, sovrapponendo leggermente le fette fra loro.
Irrorate con il Kirsch, quindi fate un altro strato di gelato e ancora pan di Spagna.
Irrorate ancora con il liquore, coprite con una carta oleata e tenete in freezer per circa tre ore.
Pulite i lamponi, lavateli e lasciateli sgocciolare.
Metteteli in una terrina, spolverizzateli con lo zucchero a velo, ricopriteli interamente di Kirsch e lasciateli in frigorifero.
Poco prima di togliere lo stampo dal freezer, montate la panna e tagliate un'estremità ai savoiardi.
Sformate quindi il dessert, immergendo lo stampo in acqua bollente per qualche istante, e disponetevi intorno i savoiardi, con la parte tagliata appoggiata sul piatto, in modo da farli restare "in piedi" (per farli aderire perfettamente, premeteli con delicatezza, contro il dolce).
Mettete la panna nell'apposita siringa con la bocchetta a stella e decorate a piacere la superfice del dolce, lasciando libera la parte centrale.
Sgocciolate i lamponi dal liquore e disponeteli nell'incavo pre disposto.
Servite immediatamente.