MATTONELLA A DUE COLORI

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di gelato al pistacchio,
- 350 g di gelato al cioccolato,
- 200 g di pan di Spagna,
- alchermes,
- ciliegine al maraschino.

Preparate i due gelati al pistacchio e al cioccolato.

Mentre i gelati sono in consolidamento, mettete nel freezer per circa 30 minuti uno stampo da plum-cake, foderato con carta di alluminio.

Nel frattempo tagliate il pan di Spagna a fettine sottili, allineate queste ultime in un piatto e bagnatele con l'alchermes per colorarle di rosso.

Riprendete quindi lo stampo dal freezer, mettetevi dentro il gelato al cioccolato e, con l'aiuto di un cucchiaio, formate con esso uno strato che ricopra completamente il fondo del recipiente e che risalga tutt'intorno alle pareti dello stampo per un'altezza di circa due centimetri.

Nell'incavo che si formerà nel centro sistemate una parte delle fettine di pan di Spagna e disponete su queste il gelato al pistacchio.

Livellate accuratamente la superficie del gelato e adagiatevi sopra le fettine di pan di Spagna rimanenti.

Coprite lo stampo con altra carta di alluminio e introducetelo nel freezer per circa 2-3 ore.

Al momento di servire, capovolgete lo stampo su un piatto ovale, eliminate la carta di alluminio e decorate la superficie della "mattonella" con ciliegine al maraschino.

Servite subito.