TORTA GELATA AL LIMONE

Ingredienti per 4-6 persone:

- una base di sorbetto al limone,
- 500 g di lamponi,
- zucchero,
- brandy.

Preparate il sorbetto al limone.
Procuratevi uno stampo rotondo da crostata, rivestitelo con un foglio di carta di alluminio e mettetelo nel freezer per circa 30 minuti, in modo che si raffreddi bene.
Trascorso questo tempo, estraete dal freezer sia lo stampo che il sorbetto e lavorate quest'ultimo con un cucchiaio di legno per ammorbidirlo leggermente.
Mettetelo quindi nello stampo e livellatene accuratamente la superficie.
In tal modo avrete ottenuto una specie di "disco" gelato alto un paio di centimetri.
Introducete lo stampo nel freezer per altri 30 minuti.
Nel frattempo lavate velocemente i lamponi, metteteli in una terrina, zuccherateli, irrorateli con del brandy e lasciateli macerare per 20-25 minuti.
Prendete quindi dal freezer lo stampo con il sorbetto al li mone, rovesciatelo su un piatto da dolci (meglio se precedentemente raffreddato in frigorifero) e cospargete velocemente la superficie del gelato con i lamponi ben scolati dal liquido di macerazione.
Mettete nuovamente la torta in freezer per 15 minuti, quindi estraetela e servitela subito.